111

Ricetta numero centoundici

Podere Riparbella
Agriturismo ecologico
Agricoltura biologica
58024 Massa Marittima, Italia
T +39 0566 91 55 57
www.riparbella.com

Indivia belga con Gorgonzola piccante



L'idea è di Tanja Grandits. Il piatto è talmente buono che, con qualche piccola modifica, ve lo consigliamo di cuore.

Ingredienti per 2 persone

Occorrente: aceto balsamico, sciroppo d'acero (se l'avete), Gorgonzola piccante (o un altro erborinato dal gusto deciso), noci, uvetta all'aceto, aghi di rosmarino

Se non ne avete già una scorta, preparare prima l'uvetta all'aceto:

100 g uvetta
100 g aceto balsamico
un pizzico di cannella
5 baccelli interi di cardamomo

Portare tutto a bollore e lasciare in infusione. Trasferire in un vasetto da marmellata sterilizzato e conservare in frigorifero.

2 cespi interi di indivia belga (o un'altra cicoria, come il radicchio)

pulire e tagliare in quarti per il lungo, torsolo compreso.
In una padella larga rosolare l'indivia nell'olio d'oliva con qualche ago di rosmarino, finché sarà croccante e dorata: prima cospargere il fondo della padella di sale e olio, poi disporvi l'indivia, salarla e ungerla leggermente in superficie.
Poco prima di fine cottura sfumare con 1–2 cucchiai di aceto balsamico e altrettanto sciroppo d'acero e lasciar restringere leggermente. Pronto!

Disporre l'indivia su due piatti e completare a piacere con pezzetti di Gorgonzola, noci e uvetta all'aceto.
Il sapore è favoloso: amaro, aspro, dolce, salato, piccante. C'è proprio tutto, ed è pronto in un attimo.

È importante non mettere troppa indivia in padella, perché possa sfrigolare a dovere. Per più persone, cuocerla in più riprese.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

L'uvetta all'aceto è perfetta in tutti i piatti in cui usereste cetriolini o cipolline sottaceto. In più è una sorpresa fatta in casa che quasi nessuno conosce.