

INVOLTINI DI INDIVIA AL PROSCIUTTO

con salsa Mornay



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 55 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 6 cespi di indivia (900 g) - 6 fette di prosciutto cotto - sale, pepe - 1 noce di burro - 50 g di Parmigiano grattugiato - SALSА MORNAY: - 50 g di burro mezzo sale - 50 g di farina - 300 ml di latte - 60 g di Emmenthal grattugiato - sale, pepe

1. Riempire il contenitore di metallo di 500 ml di acqua. Lavare l'indivia, togliere il peduncolo che è amaro e le prime foglie, sistemarla nel cestello vapore e avviare il programma VAPORE per 30 minuti. Durante la cottura salare, pepare e mescolare l'indivia. Nel frattempo imbrunire una pirofila.

2. Quando l'indivia è cotta, sgocciolarla. Preriscaldare il forno a 200 °C (term. 6/7).

3. Arrotolare una fetta di prosciutto intorno ad ogni indivia, sistemare gli involtini nella pirofila imbrunata e versarvi sopra la SALSА MORNAY: mettere il burro, la farina e il latte nel contenitore di metallo. Condire con sale e pepe e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 10/80 °C. Circa 1 minuto prima della fine del programma, premere Stop, aggiungere il formaggio grattugiato e premere Auto per riavviare.

Cospargere di Parmigiano e mettere in forno per 15 minuti.

Cook Expert ■

