

Sformato di trevisana e indivia con Pecorino Sardo dolce "Santa Teresa" e Pecorino Romano



Ingredienti (4 persone):

- 5 cespi di trevisana
- 4 cespi di indivia belga
- 1 cipolla
- 50 g di olio extra vergine d'oliva
- 30 g di farina bianca
- 170 g di Pecorino Sardo dolce Santa Teresa
- 2 cucchiaini di Pecorino Romano grattugiato
- 2,5 dl di brodo vegetale
- 40 g di burro
- 50 g di olive nere snocciolate
- 2 cucchiaini di pangrattato
- sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tritate finemente la cipolla e fatela imbiancire nell'olio. Unite le insalate, lavate e tagliate a striscioline, fatele appassire, aggiungete un po' di sale e di pepe e lasciate cuocere per circa 10 minuti. 30 g di burro in una piccola casseruola, unite la farina e fate tostare a fuoco basso. Unite il brodo vegetale tiepido, mescolando in continuazione, e fate cuocere per 10 minuti. Incorporate la salsa alle insalate e mescolate bene. Imburrate uno stampo rotondo da soufflé e cospargetelo di pangrattato. Dividete le verdure in tre parti e il Pecorino Sardo dolce Santa Teresa, tagliato a scaglie, in due. Iniziando dalle verdure, formate nello stampo degli strati e sull'ultimo distribuite le olive nere tagliate a pezzettini e il Pecorino Romano grattugiato. Fate cuocere in forno già caldo per 15 minuti e servite tiepido, accompagnato da fette di pane casereccio leggermente tostate.



Scopri le altre ricette www.fratellipinna.com