

Indivia al forno ripiena di patate al pesto



Ingredienti

5 cespi indivia belga (o radicchio spadone)

2 patate medio grandi

Sale q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

Per il pesto

Basilico

5 mandorle pelate

1 spicchio Aglio

sale, pepe, olio extravergine di oliva

Parmigiano

Procedimento

Dividete i cespi di indivia belga in 3 parti. Condite uniformemente tutte le parti con olio e sale, e disponetele su una placca da forno foderata con carta. Spruzzate di acqua oppure aggiungete 3 cucchiaini di acqua alla base. Infornate a 180° per 25-30 minuti. Riducete le patate a dadini e lessatele 10 minuti in acqua bollente salata. Preparate il pesto inserendo nel bicchiere del mixer le foglie di basilico lavate in acqua e non asciugate, 5 mandorle (o i pinoli), 1 spicchio di aglio spremuto, 6 cucchiaini di olio extravergine, due pizzichi di sale. Frullate a colpi brevi per non scaldare le lame e aggiungete il parmigiano grattugiato se non siete vegani. Sfornate l'indivia quando appena dorata e farcite con le patate cotte condite con il pesto di basilico. Spolverate di pepe e servite.

Ricetta dal web