



**Ricetta**

## Indivia al forno con salsa di pomodoro e formaggio

L'indivia non è solo una semplice insalata

**15 min**

Tempo di preparazione



**35 min**

Tempo totale



## Ingredienti per 4 persone

---

### GRATIN

6 indivia belga tagliata a metà per il lungo **Di stagione**

120 g Gruyère AOP grattugiato grossolanamente

### SALSA

2 spicchi d'aglio tagliati sottili

1 cipolla tagliata sottile **Di stagione**

1 C olio di colza

1 C concentrato di pomodoro

300 g passata di pomodoro

1 C zucchero

1 dl brodo di verdure

sale, pepe

## Ecco come si prepara

### 1 di 3

#### SALSA

Imbiondire aglio e cipolla in padella con l'olio, aggiungere il concentrato di pomodoro e cuocere brevemente. Unire pomodori, zucchero e brodo. Far sobbollire coperto per circa 10 minuti mescolando di tanto in tanto.

### 2 di 3

#### GRATIN

Suddividere nella teglia l'indivia tagliata a metà, versare la salsa, aggiungere il formaggio sull'indivia.

### 3 di 3

#### IN FORNO

Cuocere sul ripiano centrale del forno preriscaldato a 220°C per circa 20 minuti.

