# INVOLTINI DI INDIVIA AL SALMONE



---

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

---

**Ingredienti :** 4-6 personnes

- 6 cespi di indivia (900 g) - 6 fette di salmone affumicato - 1 noce di burro - 60 g di Emmenthal grattugiato - SALSA - 200 g di panna da cucina - 1 cucchiaio di succo di limone - noce moscata grattuggiata - sale, pepe

---

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

2. Quando l'indivia è cotta, sgocciolarla. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6/7).

3. Arrotolare una fetta di salmone affumicato intorno ad ogni indivia, sistemare gli involtini nella pirofila imburrata e versarvi sopra la salsa. Cospargere di formaggio tipo Emmenthal e mettere in forno per 15 minuti.

4. SALSA : Mescolare la panna da cucina con un cucchiaio di acqua di cottura dell'indivia, il succo di limone e un po' di noce moscata grattugiata. Versare la salsa sulle indivie.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut

© Hachette Livre (Marabout) 2016