

SECONDI

Mini Tarte Tatin di Indivia e Caprino

Difficoltà 

Tempo richiesto  35 min

Ingredienti (per 6 persone)

Pasta sfoglia

500 gr

Indivia

500 gr

Caprino Cademartori

200 gr

Zucchero

2 cucchiari

Erba cipollina

una decina di fili

Burro

1 noce

Latte

2 cucchiari

Sale

Q.b

Pepe

Q.b

Descrizione

Lavate e pulite l'indivia, tagliatela a metà eliminando il cuore. In una padella fate sciogliere una noce di burro e mettete a cuocere l'indivia per una decina di minuti a fuoco medio con il coperchio, aggiustando di sale e pepe. Aggiungete lo zucchero e fate caramellare l'indivia. Tagliatela a listarelle e distribuitela in una teglia da torte. Lavorate in una ciotola il caprino con un 2 cucchiari di latte, sale e pepe. Aggiungete il caprino ammorbidito alle indivie, ricoprite con la pasta sfoglia chiudendo bene i bordi. Infornate a 180°C per 15 minuti. Fate riposare per qualche minuto e poi rovesciate le mini tarte tatin. Servite spolverando con l'erba cipollina tritata.