



CUCINA CON NOI!

Patate dolci con gorgonzola piccante e rucola

INGREDIENTI

500 g di Patate Dolce Stick Orogel

2 cespi di indivia belga

200 g di gorgonzola piccante

100 g di rucola

olio di oliva extravergine

sale e pepe



30



4



Facile



Forno

Preparazione

1

Tagliare l'indivia a fette per la lunghezza. Condire con olio e sale.

2

Condire le patate dolci con qualche cucchiaio d'olio, un pizzico di sale e di pepe. Distribuirle su una teglia da forno antiaderente con le fette di indivia e infornare a 180 °C per 15-20 minuti.

3

Tagliare il gorgonzola a cubettini. Servire le verdure calde con sopra il formaggio a cubetti e la rucola spezzettata.

