

Endívies al roquefort



Seguim amb les amanides. Aquesta, si t'agrada el formatge i especialment el roquefort, t'enamorarà. Si agafes formatge blau et quedarà més fort de gust.

Per a 4 persones

Temps: 15 min.

Ingredients:

- -8 endívies
- -200 gr. de formatge roquefort
- -50 cc de llet
- -1 grapat de pinyons
- -50 cc d'oli d'oliva i sal



Elaboració:

PAS 1: Torrem els pinyons a la paella i els reservem.

PAS 2: Tallem les endívies a rodanxes de més d'un dit de gruix.

PAS 3: Fem la salsa en un cassó al foc. Desfem el formatge amb la llet i l'oli. Hi afegim els pinyons i ho servim damunt les endívies.







Bon Profit!