



Endívias e tomates com molho de queijo

ingredientes

Para 2 pessoas

- . 2 endívias grandes (300-350g)
- . 1 chávena de água
- . 1 tomate grande (150g)
- . 0,8-1dl de natas ligeiramente batidas
- . 80g. de queijo ralado, emental ou parmesão
- . 40g. de amêndoas acabadas de moer
- . 1 ovo (facultativo)
- . sal e pimenta branca recém moída
- . sal de ervas
- . 1 colher de sopa de salsa picada

preparação

Retire as folhas exteriores das endívias, corte-as ao meio no sentido do comprimento e lave-as, mantendo-as na vertical com a parte do pé para cima, à torneira, para que a água leve qualquer resto de terra que ainda tenham. Tire a parte dura do tronco central, que fica amarga ao cozer.

Ponha a água a ferver e coza as endívias em lume médio, em tacho tapado durante 0-15 minutos, até que estejam tenras mas não desfeitas.

Lave o tomate, faça-lhe um corte em cruz na pele e escale-o durante 2-3 minutos na mesma água de cozer as endívias para poder retirar-lhe a pele facilmente.

Aqueça a travessa ou os pratos no forno muito brando ou num *rechaud*.

Esfrie o tomate à torneira e retire-lhe a pele. Corte-o em rodela regulares. Distribua as rodela nos pratos.

Faça o molho. Aqueça a nata num tacho até ferver. Retire o tacho do lume e junte às natas o queijo, batendo sempre para que derreta. Incorpore amêndoa moída e o ovo ligeiramente batido. Deite o sal de ervas e tempere com sal e pimenta.

Escorra as endívias sem deitar fora a água e disponha-as nos pratos.

Junte ao molho água de cozer os legumes até obter a textura desejada. Deite o molho sobre os legumes e polvilhe com a salsa picada. Sirva em seguida.

