

Hortifruti União na cozinha

Endívias com Presunto

1 Kg de endívias (4 maços)
125gr de manteiga ou margarina
100 gramas de presunto gordo
Sumo de 1 laranja ou limão
Sal e pimenta

Selecione as endívias, lave-as, enxugue-as e corte-as ao meio, longitudinalmente. Derreta a margarina em uma panela funda, junte o presunto cortado em cubos e deixe refogar um pouco. Coloque as endívias e tempere com pimenta e sal. Tape a frigideira, reduza o calor e deixe cozinhar, tendo o cuidado de virar de vez em quando. Quando as endívias estiverem quase prontas, regue-as com o sumo de limão ou de laranja. Acompanha muito bem carne e aves.

Rendimento: 4 porções
Tempo de preparo: 20 minutos