



ENDÍVIES AMB ROQUEFORT:

Ingredients: 1 paquet d'endívies
200 g. de formatge blau
1 got d'oli (200cc aprox.)
Una mica de nata líquida (es pot fer també amb llet)

- Netejar les endívies
- En un pot de "minipimer" posar el formatge a trossets, l'oli i la nata líquida i triturar-lo tot junt. Es pot fer espès o líquid, tot és qüestió de gustos i, de vegades de traça.
- Barrejar la salsa amb les endívies trossejades o bé posar-la en una salsera i servir les endívies en fulletes.
- Resulta millor si les endívies són fresquetes.

I... Bon profit !!!