

CONTORNI

Lattughe brasate ai pomodori

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

COTTURA

40 min

Ingredienti per 4 persone

Insalate lattughe romane piccole	4
Prosciutto cotto	100 g
Pomodori	250 g
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Burro	25 g
Cipolla	1
Prezzemolo	1 mazzetto
Zucchero	1 cucchiaino
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Portate a ebollizione una grande pentola di acqua salata. Togliete le foglie avvizzite delle lattughe, lavatele e immergetele per un minuto nell'acqua bollente.
- 2 Passatele sotto l'acqua fredda e lasciatele sgocciolare. Tritate il prezzemolo e il prosciutto. Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzi.
- 3 Mondate la cipolla e tritatela. Scaldate l'olio in una piccola casseruola, aggiungetevi il burro.
- 4 Rosolate la cipolla a fuoco dolce per due o tre minuti; aggiungete il prosciutto, i pomodori, il prezzemolo e lo zucchero e fate cuocere, mescolando senza sosta, per dieci minuti circa, finché la miscela diventa cremosa.
- 5 Salate e pepate. Asciugate le insalate, aggiungetele nella casseruola e lasciatele cuocere a fuoco dolce per trenta minuti, finché sono tenere. Disponetele su un piatto scaldato e servite.