

CONTORNI

Lattughe ripiene

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h

Ingredienti per 4 persone

Insalata lattuga	1000 g
Salsiccia fresca	200 g
Formaggio parmigiano grattugiato	100 g
Carota	1
Sedano	1 costa
Prezzemolo	
Basilico	
Cipolla	1/2
Dado	1
Olio d'oliva	
Burro	

Preparazione

- 1 Togliete alle lattughe le prime foglie, poi pulitele con cura e mettetele in acqua bollente salata lasciandovele fino a metà cottura.
- 2 Scolatele e, quando saranno raffreddate, pressatele con le mani in modo da togliere l'eccedenza di acqua. Apritele nel mezzo e mettete un composto fatto di salsiccia di tipo tenero impastata con formaggio grattugiato.
- 3 Chiudete le lattughe e legatele con un filo bianco. Fatele soffriggere in una casseruola unendo anche un trito di odori e di verdure. Fate andare lentamente aggiungendo un po' di brodo di dado.
- 4 Quando saranno cotte, tagliatele e disponetele su un piatto di portata coperte dal loro sugo, con crostini fritti nel burro.