

ANTIPASTI

Terrina di lattuga

DOSI

6 persone

PREPARAZIONE

1 h 20 min

■ Ingredienti per 6 persone

Insalate lattughe	4
Porro grande	1
Pancetta a cubetti	80 g
Uova	3
Amido di mais	4 cucchiaini
Latte	10 cl
Formaggio parmigiano grattugiato	50 g
Burro	30 g
Noce moscata	
Sale	
Pepe bianco	

PER LA TERRINA

Burro

■ Preparazione

- 1 Mondate e lavate le lattughe, poi, con le foglie più grandi, foderate il fondo e le pareti di una terrina. Tenete da parte alcune tra le foglie grandi rimaste e tagliate le altre a listarelle.
- 2 Mondate anche il porro e affettatelo molto sottilmente. Fate sciogliere in una casseruola il burro, unite la pancetta e lasciatela dorare per circa un minuto.
- 3 Aggiungete quindi le verdure preparate e lasciatele cuocere a fuoco moderato finché risulteranno tenere. Salate e scolate l'acqua in eccesso.
- 4 Stemperate l'amido in una ciotola con il latte, poi unite le uova, il parmigiano, le verdure, noce moscata, sale e pepe a piacere.
- 5 Versate il composto ottenuto nello stampo preparato, coprite con le foglie tenute da parte e cuocete in forno già caldo a 180 gradi per 45-50 minuti.



Importante: scolare bene le verdure, altrimenti emetteranno l'acqua durante la cottura, rendendo molliccia la terrina.