

FAGOTTINI AL BACON

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi di insalata belga,
- 250 g di carne tritata,
- 100 g di salsiccia,
- 1 spicchio di cipolla,
- 100 g di formaggio emmenthal,
- 1 uovo,
- 4 fette di bacon,
- vino bianco secco,
- poco olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Rosolare in poco olio e burro la cipolla tritata, unire la carne e la salsiccia sbriciolata.

Unire vino, sale e pepe e cuocere per pochi minuti.

Incorporare l'emmenthal grattugiato e l'uovo.

Tagliare a metà i cespi di insalata, togliere qualche foglia centrale e riempirli con il composto, ricomporli e avvolgerli con una fetta di bacon.

Cuocerli in una teglia imburrata in forno a 200 gradi.