

TERRINA DI LATTUGA

Ingredienti per 6 persone:

- 4 insalate lattughe,
- 1 porro grande,
- 80 g di pancetta a cubetti,
- 3 uova,
- 4 cucchiaini di amido di mais,
- 10 cl di latte,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 30 g di burro,
- noce moscata,
- sale,
- pepe bianco,
- burro per la terrina.

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.

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.

Aggiungete quindi le verdure preparate e lasciatele cuocere a fuoco moderato finché risulteranno tenere.

Salate e scolate l'acqua in eccesso.

Stemperate l'amido in una ciotola con il latte, poi unite le uova, il parmigiano, le verdure, noce moscata, sale e pepe a piacere.

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.