

MACCHERONI ALLA LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 1 insalata lattuga grande,
- 1 scalogno tritato,
- 80 g di midollo di bue,
- 50 cl di brodo di carne ristretto,
- 1 noce di burro,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Lessare nel brodo il midollo, scolarlo, asciugarlo e dividerlo in sottili fettine.
Insaporire lo scalogno in 4 cucchiaini di olio e farvi brasare la lattuga a striscioline.
Unire un po' di brodo pepare e far restringere.
Legare con una noce di burro l'intingolo di lattuga e versarlo sulla pasta lessata.
Mescolare e rifinire il piatto con il midollo.