

PENNE ALLA LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo penne,
- 800 g di insalata lattuga,
- 100 g di formaggio groviera,
- burro,
- alcuni cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Tagliate la lattuga a listarelle e conditela con alcuni cucchiaini d'olio, sale e pepe.

Lessate le penne al dente, scolatele e versatele in una pirofila imburrata.

Coprite la pasta con uno strato di lattuga, cospargete con la groviera grattugiata e fiocchetti di burro.

Fate gratinare in forno a 180°C per circa 20 minuti.