

LATTUGA ALLA CREMA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 5 cespi insalata lattuga
- 50 g di burro
- 40 g di formaggio parmigiano
- 1 bicchiere panna da cucina
- sale
- pepe

Scartate le foglie più dure delle lattughe e tagliatele in quattro.

Raccoglietele in una casseruola con la panna e il burro, lasciate cuocere a fiamma dolce finché sono quasi sfatte.

Se occorre, durante la cottura, aggiungete qualche mestolo di brodo caldo.

Quando il liquido è quasi del tutto evaporato, ritirate, cospargete di parmigiano, salate, pepate e mescolate.

Servite questo delicato contorno con un arrosto di vitello.