
LATTUGA BRASATA CON PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di pancetta coppata
- 4 cespi insalata lattuga
- 1 mestolo brodo
- 1 scalogno
- 1 carota
- 40 g di burro
- 1 pizzico sale

Mondate la lattuga, lavatela, scottatela in acqua salata bollente, scolatela, asciugatela e tagliuzzatela.

Su dodici fettine di pancetta disponete altrettanti mucchietti di lattuga.

Arrotolate e fissate l'involto con uno stecchino.

In un tegame mettete a soffriggere metà del burro indicato con lo scalogno tagliato a rondelle, la carota e la restante pancetta, tutto tritato.

Adagiate gli involtini nel recipiente, girateli uno o due volte per farli rosolare leggermente, quindi irrorate con il brodo e cuocete a fuoco basso per 10 minuti.

Aggiungete il restante burro, un pizzico di sale, mescolate.

Rosolate a fiamma vivace, ritirate e sistemate gli involtini sul piatto da portata.

Bagnate con il sugo di cottura ben ristretto e servite.