

LATTUGA DELICATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo insalata lattuga
- 150 g di formaggio fontina dolce
- 4 pomodori
- alcune foglie basilico
- olio d'oliva
- sale
- pepe bianco

Eliminate le foglie più sciupate della lattuga, lavate bene quelle rimaste e asciugatele su un telo da cucina.

Togliete la crosta alla fontina, riducetela a dadini e raccoglieteli in una ciotola; conditeli con un filo d'olio e un pizzico di pepe.

Scottate i pomodori in acqua bollente, pelateli, tagliateli a dadini e condite con sale, pepe e olio.

Foderate quattro coppe di vetro con la lattuga, sopra distribuite il formaggio, i pomodori, le foglioline di basilico e servite.