

LATTUGA RIPIENA 1

Ingredienti per 2 persone:

- 2 cespi insalata lattuga
- 80 g di carne di vitello tritata
- 80 g di carne di pollo tritata
- 1 fegatino di pollo
- 50 g di ricotta
- maggiorana
- prezzemolo
- 1 spicchio aglio
- 1 carota
- 2 cucchiaini formaggio parmigiano grattugiato
- 2 cucchiaini vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Pulite e lavate la lattuga, privandola della parte interna e mantenendo le foglie esterne attaccate al cespo.

Sbollentatela in acqua salata (che dovrete conservare) per 5 minuti.

Pulite e tritate carota, sedano, cipolla, interno delle lattughe e stufate il tutto con qualche goccia di olio.

Salate.

Bagnate con il vino e cuocete a fuoco moderato per 15 minuti.

Unite le due carni, l'aglio e il fegatino tritati, rosolateli nel fondo di cottura della verdura per 10 minuti con il fegatino.

Aggiungete le verdure, la ricotta, la maggiorana e il prezzemolo tritati.

Aggiustate di sale.

Farcite i cespi di lattuga, sistemateli in una pirofila con 1/2 bicchiere del brodo di cottura conservato.

Cospargete con il formaggio grattugiato e infornate a 180 gradi per 15 minuti.

Servite tiepido con olio d'oliva a parte.