

LATTUGA RIPIENA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cespi insalata lattuga cappuccia
- 50 g di lardo
- 100 g di carne tritata
- 100 g di salsiccia
- mollica di pane
- 1 uovo
- 10 cl latte
- 1 cucchiaio formaggio grattugiato
- poco olio d'oliva
- alcuni fiocchi burro
- sale
- pepe

In una ciotola mescolate la carne con la salsiccia, la mollica di pane intrisa nel latte e strizzata, un cucchiaio di formaggio grattugiato, sale e pepe.

Amalgamate e legate l'impasto con l'uovo leggermente sbattuto.

Eliminate le foglie esterne e parte del torsolo delle lattughe, lavatele.

Sbollentatele intere in acqua salata per 3 minuti.

Sgocciolatele, allargate con delicatezza le foglie, fra l'una e l'altra distribuite il ripieno, ricomponete il cespo e legatelo alla sommità con lo spago bianco da cucina.

Distribuite sul fondo di una teglia le fettine di lardo tagliate sottili, adagiatevi sopra le lattughe, conditele con poco olio e alcuni fiocchetti di burro, aggiungete mezzo bicchiere d'acqua, coprite e cuocete a calore moderato per mezz'ora o poco più.

Ritirate, passate sul piatto da portata e servite caldo.