

LATTUGA STUFATA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cespo insalata lattuga romana
- 60 g di burro
- 2 mestoli brodo anche di dado
- 1 cucchiaio farina
- sale

Tagliare a listarelle il cespo di lattuga e farla appassire in 50 g di burro, bagnare con il brodo caldo, salare e cuocere per 30', unendo ancora un po' di brodo.

Togliere l'insalata dalla pentola, legare il fondo di cottura con una noce di burro lavorato con la farina, rimettervi l'insalata e cuocere per 2'.