

# LATTUGHE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di insalata lattuga
- 200 g di salsiccia fresca
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato
- 1 carota
- 1 costa sedano
- prezzemolo
- basilico
- 1/2 cipolla
- 1 dado
- olio d'oliva
- burro

Togliete alle lattughe le prime foglie, poi pulitele con cura e mettetele in acqua bollente salata lasciandovele fino a metà cottura.

Scolatele e, quando saranno raffreddate, pressatele con le mani in modo da togliere l'eccedenza di acqua.

Apritele nel mezzo e mettete un composto fatto di salsiccia di tipo tenero impastata con formaggio grattugiato.

Chiudete le lattughe e legatele con un filo bianco.

Fatele soffriggere in una casseruola unendo anche un trito di odori e di verdure.

Fate andare lentamente aggiungendo un po' di brodo di dado.

Quando saranno cotte, tagliatele e disponetele su un piatto di portata coperte dal loro sugo, con crostini fritti nel burro.