

TEGAMINI DI LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cuori di insalata lattuga
- 40 g di farina
- 60 g di burro
- 150 g di filetto di maiale
- 100 g di pancetta (fette da 100 g)
- 1 cipolla
- 2 cucchiai formaggio grana padano grattugiato
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- 30 cl latte
- noce moscata
- pangrattato
- sale
- pepe

Lavate la lattuga e tagliatela a listarelle.

Tritate la cipolla e fatela soffriggere in 20 g di burro.

Unite la lattuga, cuocete per 15 minuti e salate.

In un altro tegame fate fondere 10 g di burro, unite il filetto di maiale tagliato in due fette e la pancetta a dadini e fateli rosolare.

Salate, pepate, bagnate con il vino e fatelo evaporare.

Sgocciolate il filetto dal condimento, tagliatelo a dadini e tenetelo da parte con la pancetta.

Scaldate il forno a 250 gradi.

Unite 20 g di burro al fondo di cottura, fatelo scaldare, poi incorporate la farina e, mescolando, il latte.

Quando il composto si sarà addensato (occorreranno circa 10 minuti), toglietelo dal fuoco, unite una grattata di noce moscata, il grana, la carne, la pancetta e le listarelle di lattuga.

Imburrate 4 tegamini cospargeteli di pangrattato, suddividetevi la preparazione e passate in forno per 25 minuti circa.