

BAVETTE ALLA LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo bavette
- 1 insalata lattuga
- 200 g di piselli
- 1 fetta di prosciutto cotto da 100 g
- 1 cipolla
- burro
- formaggio parmigiano grattugiato
- sale
- burro

Lavare la lattuga, asciugarla e tagliarla a listarelle.

Farla appassire in un tegame con 40 g di per 20 minuti.

Affettare la cipolla e tagliare il prosciutto a dadini e metterli in un altro tegame con burro.

Unire i piselli quando la cipolla sarà rosolata e cuocere per circa 20 minuti.

Unire la lattuga ai piselli, salare, mescolare e far insaporire.

Lessare le bavette in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con le verdure e il parmigiano grattugiato.