



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Zuppa di lattughe ripiene



4 Persone

minestre Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **carta assorbente, pentola, padella, spago da cucina, casseruola, piatto da portata**

Ingredienti

- 4 cespi di lattuga
- 1 litro di brodo di carne
- 150 g di carne tritata di bovino
- 200 g di animelle e filoni
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 uovo
- 1/2 bicchiere di latte
- 100 g di pangrattato
- 60 g di pecorino grattugiato
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 4 fette di pane casereccio
- sale
- pepe

Preparazione Zuppa di lattughe ripiene

Passo 1.

Selezionate 16 foglie di lattuga grandi e integre e mettete da parte i cuori dei cespi.

Passo 2.

Lavate le foglie, fatele sbollentare qualche minuto e asciugatele con carta assorbente, lavate e tritate i cuori di lattuga.

Passo 3.

Fate sbollentare per una decina di minuti le animelle e i filoni in acqua salata e poi tritateli.

Passo 4.

Mondate e tritate la cipolla, la costa di sedano e la carota.

Passo 5.

Fate soffriggere a fuoco medio, il trito in una padella con tre cucchiai di olio extravergine d'oliva, dopo cinque minuti, aggiungete le animelle, i filoni, la carne tritata e i cuori di lattuga tritati.

Passo 6.

Fate soffriggere cinque minuti e aggiungete un mestolo di brodo.

Passo 7.

Aggiustate di sale e pepe e completate la cottura (il brodo si deve assorbire).

Passo 8.

Fate raffreddare la carne, mettetela in una ciotola e unite il pangrattato, l'uovo, il pecorino, se il composto risulta troppo duro aggiungete mezzo bicchiere di latte.

Passo 9.

Distribuite il composto sulle foglie di lattuga, arrotolate le foglie e chiudetele con lo spago da cucina.

Passo 10.

Fate bollire in una casseruola il restante brodo e mettete gli involtini a cuocere per cinque minuti.

Passo 11.

Versate in un piatto da portata fondo o una zuppiera e servite con le fette di pane casereccio abbrustolite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 19/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)