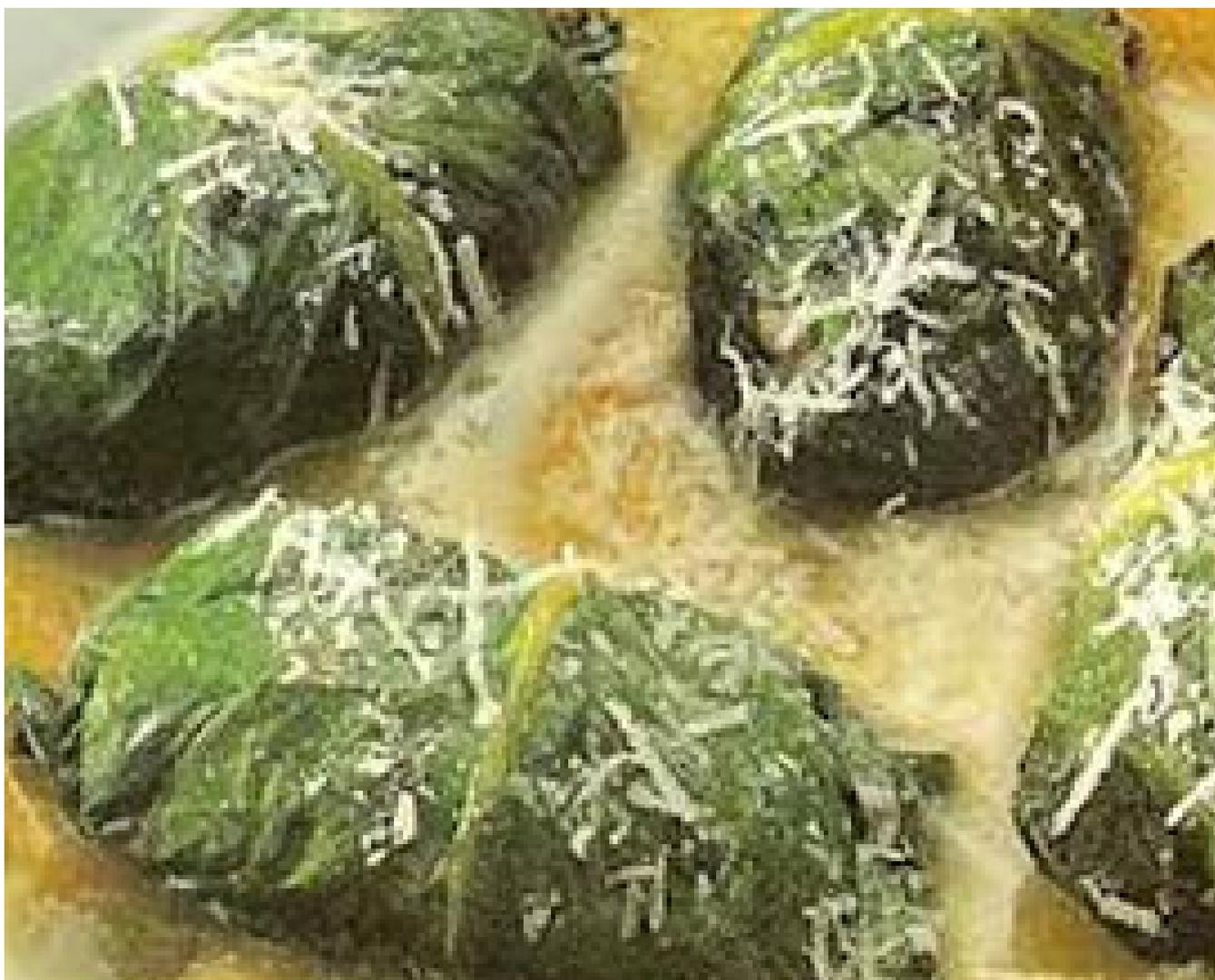




(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Lattughe ripiene



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

3 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame di coccio, colino, casseruola, ciotole di coccio monoporzione o scodelle, passaverdure**

Ingredienti

- 2 lattughe
- 200 g di mammelle di vitello
- 200 g di magro di vitello
- 200 g tra schienale ed animelle
- 100 g di burro
- maggiorana
- mollica di due panini
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 3 litri di brodo
- crostini di pane abbrustolito
- sugo di carne

Preparazione Lattughe ripiene

Passo 1.

Preparare le lattughe eliminando le foglie più esterne e dure.

Passo 2.

Lavate accuratamente i cespi ottenuti, facendo attenzione a non romperli, fateli bollire in una pentola e quando saranno cotti al dente, scolateli bene e tagliateli a metà.

Passo 3.

Tagliate la carne a pezzetti e fatela rosolare in una casseruola nel burro e salate.

Passo 4.

Tritate finemente la carne ed impastatela con la maggiorana, la mollica di pane intinta nel sugo di carne, le uova e il parmigiano, fino ad ottenere un composto bene amalgamato.

Passo 5.

Mettete il ripieno ottenuto in mezzo alle lattughe precedentemente preparate.

Passo 6.

Richiudete le lattughe stringendo i bordi in modo che il ripieno non esca.

Passo 7.

Ponete le lattughe a cuocere in brodo ristretto.

Passo 8.

Mettete i crostini di pane in una zuppiera e poetevi sopra le lattughe.

Passo 9.

Servire con parmigiano appena grattugiato.

Note

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