

SECONDI PIATTI

## Involtini di lattuga

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

foglie di lattuga  
carne macinata  
uova  
parmigiano  
pancarré  
prezzemolo  
aglio  
pepe  
cipolla  
polpa di pomodoro  
olio  
sale.

### PREPARAZIONE

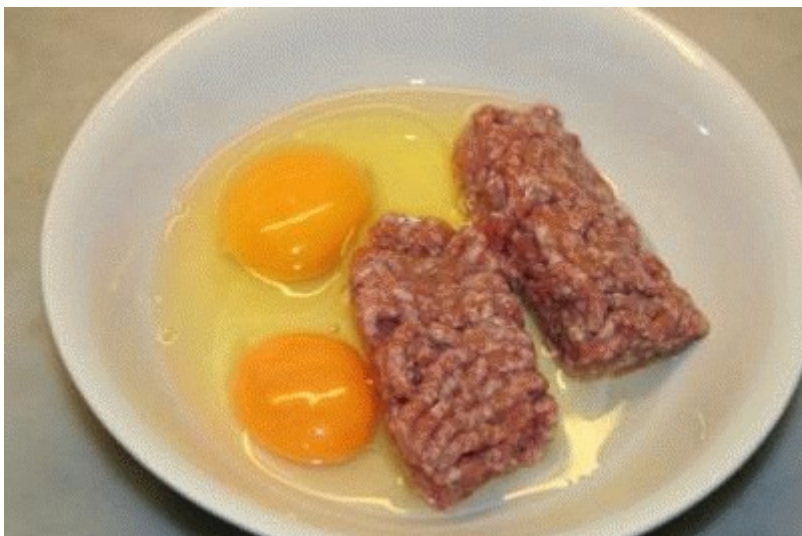
**1** Prendere le foglie esterne di una lattuga che risultano dure e lavarle per bene.



2 Sbollentarle in acqua leggermente salata.



3 Preparare l'impasto tipico delle polpette, mescolando la carne macinata con un uovo, aglio, prezzemolo, parmigiano e sale.



4 Aggiungere del pancarré sbriciolato con le mani per ottenere un impasto più morbido.



5 Farcire le foglie con queste polpettine.



6 Dopo averle arrotolate soffriggerle in un trito di cipolla bianca e sfumare con del vino bianco.





**7** Dopo pochi minuti, aggiungere una scatola di polpa di pomodoro e terminare la cottura, occorreranno 10-15 minuti.



**8** Servire tiepido.

