

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Lattuga brasata

LUOGO: Europa / Ungheria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

12 cespi di lattuga
300 g di pancetta affumicata
1/2 dl di aceto
sale
1 pizzico di zucchero
poco aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Mondate e lavate la lattuga, scolatela bene e quindi tagliatela a spicchi. Scottate questi spicchi in acqua bollente, conditeli con una presa di sale, la punta d'aglio e un po' di zucchero in polvere e l'aceto. Riducete la pancetta a dadini e fatela soffriggere a parte. Togliete la pancetta, unite invece al sugo la lattuga; mescolate colcemente e versate il tutto sopra i dadini di pancetta. Servite caldo.