

SECONDI PIATTI

Lattughe ripiene

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Liguria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

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

PREPARAZIONE

1 Preparare innanzitutto le lattughe eliminando le foglie più esterne.

I cespi ottenuti andranno lavati accuratamente facendo attenzione a non romperli; metterli a bollire, quindi scolarli e spremerli per fare uscire tutta l'acqua; tagliarli poi a

metà e preparare, nel frattempo, le varie parti di carne che dovranno essere rosolate con sale e burro, dopo averle tagliate a pezzettini.

La successiva operazione prevede la tritatura finissima dei pezzettini di carne; il tritato stesso andrà impastato con maggiorana, mollica di pane intinta nel sugo di carne, formaggio parmigiano e uova fresche.

Rimescolare sino a che non sarà ottenuto un perfetto ripieno che, a cucchiainate, verrà posto in mezzo alle lattughe preventivamente aperte.

A questo punto si dovranno richiudere le lattughe cercando di stringere i bordi in modo tale che il ripieno non esca. Le lattughe così preparate andranno messe a cuocere in brodo ristretto e quindi dovranno servirsi in zuppiera nella quale già saranno stati messi i crostini di pane abbrustolito.

Servire con parmigiano appena grattugiato.