



www.iodicesrl.it

Lattuga ripiena



Ingredienti per 2 persone

1 cespo di lattuga
300 g di robiola
12 foglie di basilico
30 g di grana padano grattugiato
50 g di pomodori semi secchi sott'olio
12 olive taggiasche
4 pomodori perini
olio extravergine di oliva
sale e pepe nero

Preparazione

Eliminate le foglie più esterne e sciupate della lattuga e lavalatela delicatamente sotto acqua fredda corrente, anche all'interno, ma senza sfogliarla. Mettetela ad asciugare a testa in giù in uno scolapasta, in modo che perda tutta l'acqua in eccesso. Snocciolate le olive, schiacciandole su un tagliere con un batticarne o in un mortaio con il pestello e tritatele. Scottate i pomodori in abbondante acqua bollente per qualche istante, scolateli, passateli sotto acqua fredda corrente e spellateli.

Prendete i pomodori semi secchi, sgocciateli dall'olio e tritateli. Lavate e asciugate le foglie di basilico, spezzettatele con le mani e mescolatele con la robiola, il grana padano grattugiato, le olive e i pomodori secchi tritati, sale e pepe e mescolate bene con una forchetta. Tagliate i pomodori a metà, eliminate i semi, riducete la polpa a dadini e condite con un pizzico di sale e 4 cucchiaini di olio. Allargate delicatamente le foglie della lattuga, partendo dal cuore, e spalmatele delicatamente con la crema preparata, aiutandovi con una spatola o con un coltello a lama arrotondata. Richiudete le foglie sul ripieno, avvolgete la lattuga in un foglio di pellicola per alimenti e lasciatela in frigo per almeno 5 minuti. Eliminate la pellicola, tagliate la lattuga in 4-6 spicchi e servitela con la dadolata di pomodoro fresco.