MINESTRA DI LATTUGA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cespi di insalata lattuga romana,
- 50 cl di brodo di carne,
- 1 cipolla,
- 50 g di burro,
- 1 cucchiaio di farina bianca,
- 50 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- sale,
- 120 g di crostini dorati nel burro.

Mondare la lattuga e tagliarla a striscioline sottili.
Appassire la cipolla tritata con il burro, unire la farina, mescolare e, quando comincia a prendere colore, versarvi, poco a poco, il brodo bollente.
Portare ad ebollizione, unire la lattuga e cuocere per circa 15 minuti a fuoco dolce e a recipiente coperto.
Servire con parmigiano e con i crostini.