LATTUGHE BRASATE ALLA PANCETTA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 lattughe
- 200 g di pancetta affumicata
- 8 cipolline bianche
- 3 carote piccole
- 20 g di burro
- 2 cucchiai olio d'oliva
- 1 ciuffetto prezzemolo
- sale
- pepe

Fate bollire una grande pentola di acqua salata.
Togliete le prime foglie delle lattughe, lavatele senza separare le foglie, tagliatele in due.
Immergetele nell'acqua bollente e lasciatele cuocere per cinque minuti.
Sgocciolatele in un colapasta.
Eliminate la cotenna della pancetta e tagliatela a dadini.
Pelate le carote, lavatele e tagliatele a rondelle fini.
Scaldate l'olio, poi il burro, a fuoco moderato.
Aggiungete la pancetta, la carota e le cipolle.
Lasciate cuocere cinque minuti, mescolando spesso.
Strizzate delicatamente le lattughe tra le mani per estrarre tutta l'acqua.
Disponete le lattughe in un solo strato ben stretto sopra il contenuto della casseruola.
Salate leggermente, pepate e aggiungete il ciuffetto di prezzemolo.
Coprite e lasciate cuocere per quindici minuti a fuoco dolce.
Girate le lattughe, aggiungete uno o due cucchiai di acqua bollente se tendono ad attaccare, coprite dl nuovo e lasciate cuocere ancora quindici minuti a fuoco dolce.
Servite molto caldo.