

MINESTRA DI LATTUGA 1

Ingredienti per 4 persone:

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

Mondare l'insalata e tagliarla a striscioline sottili.

Appassire la cipolla tritata con il burro, unire la farina, mescolare e, quando inizia 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.

Aggiustare di sale e servire con i crostini di pane e con parmigiano.