

ZUPPA DI LATTUGA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cespi di insalata lattuga cappuccio,
- 2 patate,
- 1 cipolla,
- 2 uova,
- 30 g di burro,
- 30 g di formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

In una pentola sciogliete il burro, insaporitevi la cipolla tritata e poi aggiungete la lattuga lavata, asciugata e tagliata a striscioline.

Aggiungete 3/4 di acqua e cuocete a fuoco dolce per circa venti minuti.

Unite le patate tagliate a dadini e proseguite la cottura più meno per un'ora.

Frullate il tutto a lungo per ottenere un composto denso e cremoso.

Versate il frullato in una pentola, regolate sale e pepe, fate scaldare.

Intanto in una zuppiera sbattete le uova con il formaggio e versatevi sopra la zuppa di lattuga ben calda.

Servite con fettine di pane leggermente imburrito e tostato.