
ZUPPA DI LATTUGHE RIPIENE

Ingredienti per 4 persone:

- 8 insalate lattughe piccole,
- 100 g di cervella di vitello,
- 200 g di magro di vitello,
- 100 g di animelle,
- 3 uova,
- 50 g di formaggio grana grattugiato,
- 10 g di funghi secchi,
- alcuni rametti di maggiorana,
- 150 cl di brodo,
- 4 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 4 fette di pane tostato,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Pulire la lattuga e scottarla.

con il resto degli ingredienti fare il ripieno che a piccole palline verrà avvolto nelle foglie di lattuga.
La cottura avverrà nel brodo di carne fatto precedentemente