LATTUGHE BRASATE AI POMODORI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 lattughe romane piccole
- 100 g di prosciutto cotto
- 250 g di pomodori
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 25 g di burro
- 1 cipolla
- 1 mazzetto prezzemolo
- 1 cucchiaino zucchero
- sale
- pepe

Portate a ebollizione una grande pentola di acqua salata.

Togliete le foglie avvizzite delle lattughe, lavatele e immergetele per un minuto nell'acqua bollente.

Passatele sotto l'acqua fredda e lasciatele sgocciolare.

Tritate il prezzemolo e il prosciutto.

Sbollentate i pomodori, pelateli, privateli dei semi e tagliateli a pezzi.

Mondate la cipolla e tritatela.

Scaldate l'olio in una piccola casseruola, aggiungetevi il burro.

Rosolate la cipolla a fuoco dolce per due o tre minuti; aggiungete il prosciutto, i pomodori, il prezzemolo e lo zucchero e fate cuocere, mescolando senza sosta, per dieci minuti circa, finché la miscela diventa cremosa.

Salate e pepate.

Asciugate le insalate, aggiungetele nella casseruola e lasciatele cuocere a fuoco dolce per trenta minuti, finché sono tenere.

Disponetele su un piatto scaldato e servite.