

## CREMA DI LATTUGA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 3 cespi di insalata lattuga,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiaini di farina,
- 50 cl di latte,
- 50 cl di brodo di carne,
- 1 tuorlo d'uovo,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Versate in una pentola il latte e il brodo, portate a bollore, salate e lessatevi la lattuga per 5 minuti.

Frullatela.

In un tegame fate sciogliere il burro, unite la farina, continuate a mescolare e quando ha preso colore diluitela con il frullato.

Regolate sale e pepe.

Cuocete per un quarto d'ora.

In una zuppiera amalgamate il tuorlo con il formaggio e poi, mescolando, versatevi a poco a poco la crema di lattuga calda.