

# Lattughe ripiene

*Una proposta di Marcella Zera*

Ricetta dell'Antica Trattoria Piro degli anni '80

Occorrente per per 4 persone :

- qualche foglia di lattuga
- formaggio parmigiano grattugiato una \due manciate
- 30 gr burro
- 1 uovo
- gr, 250 carne di vitello
- gr. 100 di cervella
- un pizzico di maggiorana, sale
- brodo di carne q.b. ( ma sono buone anche col brodo di dado)

**Preparazione per il ripieno:** rosola la cervella e la carne di vitello tritata unisci l'uovo, il formaggio ,la maggiorana .

Forma delle palline tipo polpette.

Scotta in acqua bollente le foglie di lattuga e riempi con il ripieno.

Legale con filo e falle bollire per dieci minuti in acqua e sale.

Servile in brodo di carne bollente.

**Variante :** queste lattughe riempite sono molto buone anche se cotte in un sughetto fatto con sapori tritati (cipolla, sedano, carota, rosmarino, aglio) appena soffritti dove aggiungi un barattolo di pelati, salando eventualmente con mezzo dado di carne. Fai cuocere il tutto, innaffiando con acqua e una spruzzata di vino bianco, in modo che il pomodoro si consumi. Poi riponi le lattughe ripiene e falle cuocere girandole delicatamente nel sugo.