



LATTUGHE RIPIENE

Ricetta della scuola di cucina “Zen & Cook” di Genova

Ingredienti

Lattuga
mortadella Felsineo 1963
uova
Timo di Sicilia Bio Cannamela
maggiorana
parmigiano
latte
Sale e pepe
pomodori
cipolla



Procedimento

Questo è un piatto tipico genovese storico. Sbollentare la lattuga dopo averle lavate. Poi scolare e raffreddarle in acqua e ghiaccio. Fare il ripieno composto da mortadella, uova, erbe aromatiche (maggiorana e timo), parmigiano, mollica di pane ammollata precedentemente nel latte, sale e pepe. Una volta ottenuto il ripieno, riporlo nelle foglie di lattuga leggermente asciugate. Arrotolarle leggermente. Si possono cuocere in forno (10 minuti a 180 gradi circa) con della cipolla, parmigiano e pomodoro fresco sul fondo della teglia. La ricetta storica prevede di preparare un brodo di carne e cuocerle come se fossero dei tortellini. Poi va servita in una zuppiera, con brodo e crostini.