

## LATTUGA ALLA MODA DI NEUCHÂTEL

Ricetta Nu.: 12.1-24  
Categoria: Verdure e leguminose come contorno  
Fonte: Nessuna Fonte  
Data: 27.02.2008  
Costo delle merci: CHF 1.06 /Personen

---

### Ingredienti per 10 Personen al 100% (quantità netta)

1.7 kg Lattuga romana  
1 x Condire (sale)  
0.5 dl Olio d'oliva extra vergine  
200 g Mirepoix  
3 dl *Brodo di manzo*  
100 g Sbrinz grattugiato

#### Mise en place

- Lavare e parare la lattuga romana
- Sbianchire in acqua salata, raffreddare e scolare

#### Preparazione

- Fare rinvenire la mirepoix nell'olio
- Disporre la lattuga in un recipiente per forno, condire e bagnare con brodo
- Coprire con carta imburata e appoggiare sopra un piatto capovolto
- Coprire e brasare al forno a 160 °C
- Scolare la lattuga, appiattare e arrotolare. Tagliare in porzioni
- Cospargere di Sbrinz e gratinare o passare al forno