



## Lattuga all'aceto

[Del 15/01/2009 | Sezione: [Contorni](#) | Categoria: [Insalate &...](#)]

**Ingredienti:** per 4 persone: 3 cespi di lattuga, 2 cucchiaini di semi di anice, 2 cucchiaini di gorgonzola, ½ bicchiere di olio extravergine di oliva, 2 cucchiaini di aceto di vino bianco, sale.

Mondate e lavate la lattuga eliminando le foglie esterne e asciugatela delicatamente in un canovaccio. Disponete le foglie intere in una insalatiera o, se preferite, riducetele a pezzi, preferibilmente con le mani. Schiacciate con una forchetta il formaggio; lavoratelo con un cucchiaio di legno in una scodella assieme a un pò di olio fino a renderlo morbido. Sciogliete qualche pizzico di sale con l'aceto, unite il resto dell'olio e condite con questa salsa l'insalata. Versate la crema di formaggio al centro dell'insalatiera e sulle foglie di lattuga e spolverizzate con i semi di anice. Per questa insalata si può usare qualsiasi formaggio cremoso, ma i più indicati sono il gorgonzola, dolce o piccante, e tutti i formaggi alle erbe fini.

[ [Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#) ]