



## Lattuga ripiena con salsa di pomodoro

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

**Ingredienti:** per 4 persone: 2 cespi di lattuga, 400 g di robiola, 2 pomodori, olio extravergine di oliva, succo di limone, sale, pepe; per la salsa: 4 pomodori medi maturi, olio extravergine di oliva, aceto di mele, qualche foglia di basilico, sale, pepe.

Eliminate dai cespi di lattuga le foglie esterne più sciupate, lavateli molto bene e asciugateli delicatamente con un canovaccio. Condite la robiola con un pò di olio, il succo di limone filtrato, un pizzico di sale e un pizzico di pepe appena macinato e mescolate bene. Lavate e asciugate i pomodori, pelateli, eliminate i semi e tagliate la polpa prima a filetti e poi a dadini. Farcite i cespi di lattuga, tra una foglia e l'altra, con un pò di robiola e i dadini di pomodoro. Avvolgeteli prima in carta assorbente, poi in carta stagnola; stringete bene e metteteli per almeno un'ora in frigorifero. Nel frattempo preparate la salsa: lavate e asciugate i pomodori, pelateli, strizzateli e passateli al passaverdure. Lasciate sgocciolare il passato di pomodoro per almeno dieci minuti, quindi conditelo con l'olio, l'aceto, il sale, il pepe appena macinato e le foglie di basilico tritate. Togliete i cespi di lattuga dal frigorifero, scartateli e tagliateli in quattro parti. Metteteli su un largo piatto e decorateli con fettine di pomodoro. Servite in tavola passando la salsina a parte, in una salsiera.

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