

---

## Costolette d'agnello in foglie di lattuga

**Autore:** Cristina Orlandi

**Fonte:** Città Nuova

La lattuga, oltre ad essere una delle verdure di più antica coltivazione nel mediterraneo, è anche la più comune sulle nostre tavole. Generalmente si consuma in insalata, tuttavia, può anche essere cotta, dando origine ad ottimi piatti piuttosto insoliti. Le sue foglie, molto resistenti, sono l'ideale per contenere del ripieno. Quest'oggi, infatti, ho racchiuso nelle foglie di lattuga delle costolette d'agnello con del ripieno di funghi e porri. Questo particolare connubio è utile, inoltre, a stemperare il sapore deciso dell'agnello. Ingredienti per 4 persone Per il composto di funghi e porri: 150 g di funghi misti, 1 porro, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, mezzo bicchiere di vino bianco, 8 pomodorini rossi, q.b. di sale. Per le costolette: 4 costolette d'agnello, 1 uovo, 4 foglie di lattuga, farina bianca, pane grattugiato, 5 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, 100 grammi di fontina, q.b. di sale. Per la salsa di scalogni: 2 scalogni, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva, una noce di burro, mezzo bicchiere di vino bianco, q.b. di sale e di pepe. Per la presentazione: pepe nero in grani, prezzemolo tritato.

Preparazione Per il composto di funghi e porri: Mondare ed affettare il porro, farlo appassire in poco olio extravergine d'oliva, unirvi i funghi, anch'essi mondati e tagliati e cuocere a fuoco medio per circa cinque minuti, aggiungere i pomodorini rossi tagliati a dadini; quindi versarvi un po' di vino bianco, alzare la fiamma per farlo evaporare, regolare di sale e lasciare intiepidire. Per le costolette d'agnello: Battere le costolette d'agnello con il batticarne, infarinarle e farle rosolare per pochi minuti in 3 cucchiaini d'olio caldo, aggiustare di sale e tenerle in caldo. Lavare con cura alcune foglie di lattuga (scegliere tra le più grandi), cuocerle al vapore per un paio di minuti; quindi farle asciugare, ben aperte, su un canovaccio. Tritare grossolanamente un quarto del composto di funghi e porri e dividerlo in parti uguali tra le quattro foglie di lattuga, sistemarvi sopra le costolette d'agnello, quindi chiudere il "pacchetto" (se sarà necessario, utilizzare altre foglie di lattuga). Infarinare ogni sacchetto, passarlo nell'uovo ed in fine nel pangrattato. Disporre i sacchetti in una pirofila con un paio di cucchiaini d'olio e coprirli con una fettina di formaggio. Passare in forno a 220°C per circa 10 minuti. Per la salsa di scalogni: Tritare grossolanamente due scalogni, farli appassire in un cucchiaio d'olio ed una noce di burro. Aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco secco, farlo evaporare, regolare di sale e cuocere per altri cinque minuti. Presentazione Disporre nei piatti il composto di funghi e le costolette d'agnello, versarvi la salsa di scalogni ben calda, quindi spolverare di prezzemolo tritato e pepe nero macinato al momento. [www.cosacucino.it](http://www.cosacucino.it)