

Bavette Alla Lattuga

Lavare la lattuga, asciugarla e tagliarla a listarelle. Farla appassire in un tegame con 40 g per 20 minuti. Affettare la cipolla e tagliare il prosciutto a dadini e metterli in un altro tegame con burro. Unire i piselli quando la cipolla sar? rosolata e cuocere per circa 20 minuti. Unire la lattuga ai piselli, salare, mescolare e far insaporire. Lessare le bavette in abbondante acqua salata, scolarle e condirle con le verdure e il parmigiano grattugiato.

Ingredienti

350 G Pasta Tipo Bavette
1 Insalata Lattuga
200 G Piselli
1 Fetta Prosciutto Cotto Da 100 G
1 Cipolla
Burro
Formaggio Parmigiano Grattugiato
Sale
Burro

Note

Preparazione: 40 minuti.