

CONTORNI

Vellutata estiva di Lattuga, Caprino e Basilico

Difficoltà 

Tempo richiesto  40 min

Ingredienti (per 4 persone)

Lattuga

3 cespugli

Brodo di verdure

500 ml

Latte

200 ml

Caprino

300 gr

Burro

30 gr

Farina

2 cucchiari

Basilico

1 mazzetto

Olio extravergine d'oliva

Q.b.

Sale

Q.b.

Pepe

Q.b.

Descrizione

Portate a bollire il latte e il brodo nella stessa casseruola, lessatevi la lattuga lavata per circa 5 minuti e poi passatela nel mixer aggiungendo qualche foglia di basilico. Fate un roux con il burro e la farina, unitela al frullato di lattuga, regolate di sale e pepe e fate cuocere per circa 15 minuti. Aggiungete 250 gr di caprino Cademartori e amalgamate bene, con il restante fate delle piccole quenelle. Servite la vellutata di lattuga tiepida con una quenelle di caprino, una fogliolina di basilico, una macinata di pepe e un filo d'olio extravergine a crudo.