

## Tronchetti di lattuga al caprino e salsa al pomodoro



Esecuzione: Facile

Preparazione: 10

Cottura: 5

Dosi per 4 persone

Sfoggia e lava bene la lattuga, asciugala e stendi le foglie sul piano di lavoro. In una terrina insaporisci il caprino con sale, pepe e noce moscata; spalmalo in piccole quantità sulle foglie di lattuga ed arrotolale. Sbollenta i pomodori e pelali. Frullali nel mixer ad immersione con l'olio, il basilico, il sale ed il pepe. Servi i rotolini tagliati a metà accompagnati dalla salsa al pomodoro fresco.

### Ingredienti per 4 persone

- **Per la lattuga:**
- 1 cespo di lattuga
- **Per il ripieno:**
- 250 gr di caprino fresco
- noce moscata
- sale e pepe
- **Per la salsa:**

- 2 pomodori rossi maturi
- 3 cucchiaini di olio EV d'oliva
- 3 foglie di basilico
- sale e pepe