



LATTUGA, MANDORLE E AGRESTO



Ingredienti

10 lattughe romane
300 g di mandorle sbollentate
200 g di latte di mandorla
50 g di vincotto
10 g di aceto bianco

Procedimento

Mondare una lattuga romana e tagliarla a metà.

Con gli scarti preparare una salsa: rosolare le foglie in olio, sfumare con aceto, coprire e cuocere.

Con l'aiuto di un estrattore ricavare il liquido.

Mettere sottovuoto il liquido insieme alla lattuga tagliata a metà e cuocere a vapore per 10 minuti a 65°C.

Per il burro di mandorle:

Sbollentare le mandorle per 2 minuti, frullarle e aggiungere il latte a filo fino a ottenere una consistenza cremosa.