

NERVETTI IN INSALATA (NERVITT IN SALATA)

INGREDIENTI

2 zampetti di vitello
2 - 3 cipolline affettate
olio di oliva
aceto
un ciuffetto di prezzemolo tritato
sale e pepe



- Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata.
- Quando si alzerà il bollore, aggiungere gli zampetti e lasciar cuocere per due ore.
- Togliere la carne dalla pentola e lasciarla raffreddare in un piatto.
- Staccare la parte cartilaginosa dalle ossa e tagliarla a dadini.
- Mettere i nervetti in una insalatiera, unire le cipolline, il prezzemolo, sale, pepe e condire bene con olio e aceto.