

SECONDI PIATTI

Insalata di maiale

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

2 orecchie e 2 piedi di maiale
1 bicchiere di olio di oliva
sedano bianco
sale q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare i pezzi del maiale e lessarli per due ore in acqua salata e aceto. Quando sono ben cotti tagliarli a pezzettini disporli su un piatto e condirli ancora tiepidi, con aglio tritato, tocchetti di coste di sedano, succo di limone, abbondante olio e se si vuole una spolverata di pepe.