

SECONDI PIATTI

Insalata tiepida del contadino

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

300g di carne di vitello cruda a cubetti
200g di pancetta affumicata
100g di animelle di vitello
400g di insalata indivia (o altra)
crostini di pane nero arrostiti al burro.

PREPARAZIONE

- 1 Arrostire la carne e le animelle con la cipolla e la pancetta.
Versare il soffritto sull'insalata, aggiungere i crostini fritti e aggiustare di sale, pepe e olio d'oliva.