

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.