

ANTIPASTI E SNACK

## Nervetti alla salvia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

pedini di vitello  
brodo vegetale (sedano  
carote  
cipolla  
prezzemolo  
alloro e timo)  
burro  
salvia  
fagioli bianchi di spagna  
3 cucchiari di panna  
noce moscata  
grana padano grattugiato  
sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

**1** In una pentola mettete i pedini con il brodo. Cuocete fino a quando la parte nervosa

diventa gelatinosa e quindi lasciateli raffreddare. Procedete a disossarli e tagliateli a pezzetti.

In un'altra pentola sciogliete il burro e metteteci i nervetti. Dopo circa dieci minuti aggiungete il brodo che avete usato per la cottura in quantità sufficiente ad inumidire i nervetti.

**2** Aggiungete poi i fagioli bianchi e la salvia mantenendo la cottura per circa altri cinque minuti. Unitevi ora la panna, spolverate un po' di noce moscata, salate e pepate e mantecate con il grana padano grattugiato e servite il tutto ben caldo.