

SECONDI PIATTI

Nervetti alla salvia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

Piedini di maiale
brodo vegetale a base di cipolla
prezzemolo
sedano
carota
erbe
aromatiche (timo e alloro)
1 noce di burro
fagioli bianchi di Spagna lessati
erba salvia
3 cucchiari di panna liquida
1 spolverata di noce moscata e di
formaggio parmigiano
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 I nervetti alla salvia costituiscono uno degli antipasti tradizionali della cucina lombarda e lariana; in passato i nervetti cucinati secondo le regole tradizionali, esposte di seguito, non mancavano mai nelle osterie, ove venivano consumati come spuntino a tutte le ore assieme a un bicchiere di vino bianco.

I piedini di vitello vanno fatti lessare a lungo nel brodo affinché divengano teneri; il loro tempo medio di cottura si aggira sulle tre ore. Quando sono diventati morbidi si levano dal fuoco, e si procede, mentre sono ancora caldi, a separare la carne dalle ossa, tagliandola a liste strette o a pezzetti, che si versano in un tegame ove sia stato fatto sciogliere un pezzettino di burro. Si prosegue la cottura per una decina di minuti, poi si inumidiscono i nervetti con del brodo. Frattanto, in un altro tegame si mettono i fagioli con le foglie di salvia e si cuociono per cinque minuti, quindi si aggiustano di sale e pepe, si uniscono le tre cucchiariate di panna, il formaggio grattugiato e la spolverata di noce moscata. Spenta la fiamma, si mescolano nervetti e fagioli e si porta il piatto in tavola. Una preparazione più semplice, ma non meno gustosa, prevede di lessare i piedini, separare la carne dall'osso, quindi condire i nervetti con olio, sale, pepe e fette di cipolla cruda. Chi lo desidera può aggiungere qualche goccia di limone o di aceto.