

SECONDI PIATTI

## Savoiarda

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

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



### INGREDIENTI

400 g di testina di vitello o di maiale lessata  
120 g di lingua salmistrata  
100 g di peperoni rossi sott'aceto  
100 g di peperoni gialli sott'aceto  
120 g di cetriolini sott'aceto  
100 g di tonno  
6 acciughe salate  
60 g di cipollotti  
1 cucchiaio di capperi sott'aceto  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
olio extravergine d'oliva  
aceto di vino  
sale e pepe a mulinello.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate a fettine sottili la testina, oppure a cubetti piccoli; tagliate la lingua a listarelle

sottili; così i peperoni.

Affettate sottilmente anche la cipolla e, se preferite, mettetela a bagno in acqua calda per 20 minuti per togliere l'umore piccante. Tritate i filetti di acciuga insieme ai capperi.

Affettate i cetriolini e sminuzzate il tonno. Ora, tutti gli ingredienti metteteli insieme in una ciotola grande, conditeli a vostro piacimento e mescolate più volte, prima di servire a tavola.