

ANTIPASTI E SNACK

Testa di maiale

LUOGO: Europa / Grecia

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



1 TESTA DI MAIALE DI 3-4 KG, 4-5
SPICCHI D'AGLIO, 10 FOGLIE DI
LAURO, 1 TAZZINA DA CAFFÈ DI ACETO,
PEPE INTERO, SALE PER LA
PRESENTAZIONE

2 uova lesse

2 carote bollite

PREPARAZIONE

1 Pulite bene la testa, togliete i peli e fatela bollire molto bene. Lasciatela raffreddare, togliete le ossa e tagliatela in cubi. Avrete tenuto il brodo, colatelo e mettete dentro i cubi e fate bollire ancora. Aggiungete l'aglio tritato grosso, il lauro, l'aceto, il pepe intero e il sale.

Quando bolle bene stendete in forme le uova e le carote tagliate e ponetele nel modo in cui vorrete servirle, prima i pezzi di maiale e alla fine il brodo fino a coprire il tutto.

Appena si sarà raffreddata mettetela in frigorifero.