

ANTIPASTI E SNACK

Testina di vitello su insalatina di stagione

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1/2 testina di vitello
1 carota
1 sedano
scalogno
prezzemolo
insalatina di stagione.

PREPARAZIONE

1 Bollire la testina di vitello fino a quando si stacca bene dall'osso (circa 3 ore); durante l'ultima ora aggiungere carote e sedano. Mettere il tutto in una terrina e lasciar raffreddare.

Tagliare la carne a bocconcini dopo averla ben ripulita delle pellicine e servirla tiepida su un letto di insalatina coperta di prezzemolo, scalogno e olio d'oliva.

Volendo, si possono aggiungere verdure varie messe sott'aceto.