

SECONDI PIATTI

# Coda bollita all'insalata

di: *Danita*

---

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

---



## INGREDIENTI

1 coda precedentemente bollita  
2 carote  
2 gambi di sedano  
1 scalogno  
mais  
sale  
pepe  
olio extravergine d'oliva  
limone  
aceto.

## PREPARAZIONE

1 Prendete il bollito e scaldatelo un po' prima di disossarlo.



2 Tagliate la carne a pezzettini e ponetela in un recipiente,





3 aggiungete la cipolla tagliata finemente, le carote, il sedano e il mais.



4 Preparate un'emulsione con olio, sale, aceto e limone, condite la carne e macinatevi sopra un po' di pepe di mulinello.

