

SECONDI PIATTI

Coda bollita all'insalata

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.

