

ANTIPASTI E SNACK

# Gelatina di maiale

di: *Cookaround*

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

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



## INGREDIENTI

1 kg di carne di maiale  
un piede e l'orecchia di maiale  
1 bicchiere di aceto  
succo di limone  
pepe rosso.

## PREPARAZIONE

**1** Mettere a bollire le parti del maiale in molta acqua salata per circa tre ore. Poi mettere da parte la carne, aggiungere al brodo un bicchiere d'aceto e farlo bollire a lungo fino a ridurlo ad 1/4 della quantità iniziale.

Lasciare riposare per una notte intera. Il giorno dopo filtrare il brodo e aggiungere succo di limone; intiepidirlo e versarlo sulla carne già tagliata a fette e sistemata nei piatti e condita con pepe rosso macinato.