

SECONDI PIATTI

# Savoiarda

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lombardia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    COSTO: *medio*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

400 g di testina di vitello o di maiale lessata  
120 g di lingua salmistrata  
100 g di peperoni rossi sott'aceto  
100 g di peperoni gialli sott'aceto  
120 g di cetriolini sott'aceto  
100 g di tonno  
6 acciughe salate  
60 g di cipollotti  
1 cucchiaio di capperi sott'aceto  
1 cucchiaio di prezzemolo tritato  
olio extravergine d'oliva  
aceto di vino  
sale e pepe a mulinello.

## PREPARAZIONE

**1** Tagliate a fettine sottili la testina, oppure a cubetti piccoli; tagliate la lingua a listarelle sottili; così i peperoni.

Affettate sottilmente anche la cipolla e, se preferite, mettetela a bagno in acqua calda per 20 minuti per togliere l'umore piccante. Tritate i filetti di acciuga insieme ai capperi.

Affettate i cetriolini e sminuzzate il tonno. Ora, tutti gli ingredienti metteteli insieme in una ciotola grande, conditeli a vostro piacimento e mescolate più volte, prima di servire a tavola.