

SECONDI PIATTI

Terrina di codine di maiale

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

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



INGREDIENTI

Codine di maiale
3 carote
1 porro
sedano
sale

PER LA VINAIGRETTE

2 teste di scalogno
olio d'oliva
una spruzzata di aceto
pepe e sale

PREPARAZIONE

- 1 Bollire le codine in acqua salata per 30 minuti, pulirle dall'osso e adagiarle, tagliate a pezzetti, in formine; aggiungere quindi le verdure bollite a parte e tagliate a strisce di 1 cm.

Raffreddare in frigo per due ore; servire le codine a fette, condite con la vinaigrette.