

ANTIPASTI E SNACK

Testa di maiale

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



1 TESTA DI MAIALE DI 3-4 KG, 4-5
SPICCHI D'AGLIO, 10 FOGLIE DI LAURO, 1
TAZZINA DA CAFFÈ DI ACETO, PEPE
INTERO, SALE PER LA PRESENTAZIONE

2 uova lesse

2 carote bollite

PREPARAZIONE

1 Pulite bene la testa, togliete i peli e fatela bollire molto bene. Lasciatela raffreddare, togliete le ossa e tagliatela in cubi. Avrete tenuto il brodo, colatelo e mettete dentro i cubi e fate bollire ancora. Aggiungete l'aglio tritato grosso, il lauro, l'aceto, il pepe intero e il sale.

Quando bolle bene stendete in forme le uova e le carote tagliate e ponetele nel modo in cui vorrete servirle, prima i pezzi di maiale e alla fine il brodo fino a coprire il tutto.

Appena si sarà raffreddata mettetela in frigorifero.