

INSALATA DI TESTINA DI VITELLO

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di testina di vitello arrotolata,
- 1 spicchio di aglio finemente tritato,
- 2 cipolle finemente tritate,
- 10 cl di olio d'oliva
- 3 cucchiaini di aceto di vino,
- 1 rametto di timo,
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato,
- 1 pizzico di peperoncino rosso in polvere,
- 1 pizzico di sale.

Mettete in una casseruola abbondante acqua, unite il timo e il sale, portate a ebollizione.

Lavate intanto la testina, immergetela nell'acqua bollente e fatela bollire per circa 2 ore.

Scolatela; appena sarà tiepida tagliatela a pezzetti.

Disponete la carne in una terrina, unite le cipolle e l'aglio.

Sbattete in una ciotola, con una forchetta, l'olio, l'aceto, un pizzico di sale e di peperoncino in polvere, condite la testina, mescolate con cura, cospargete con prezzemolo tritato e portate subito in tavola.

Questa saporitissima insalata di tradizione spagnola è molto indicata in estate.