

INSALATA DI CARNE

Ingredienti per 6 persone:

- 400 g di carne,
- 2 uova,
- 25 g di capperi,
- 2 cipolline novelle,
- 2 cetriolini sott'aceto,
- qualche mandorla,
- 1 spicchio d'aglio,
- basilico,
- prezzemolo,
- senape,
- olio,
- aceto,
- sale,
- pepe.

Lessare la carne, tagliarla a fettine, metterla in un'insalatiera, cospargerla con basilico, prezzemolo, aglio e cipolline tritati e unire le uova rassodate, sgusciate e tagliate a rondelle, i cetriolini, i capperi e le mandorle. Condire con la senape, l'olio, l'aceto, il sale e il pepe, lasciar insaporire per qualche ora e servire.