

NERVETTI E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piedini di vitello,
- 2 cipolle,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Fiammeggiate i piedini di vitello.

Togliete l'osso centrale, raschiateli e lavateli in acqua fredda.

Cuoceteli per 2 ore circa in acqua leggermente salata, aromatizzata con una cipolla, il sedano e la carota.

Spolpateli ancora caldi e tagliate la carne a striscioline.

Affettate sottilmente la seconda cipolla e mescolatela alla carne.

Condite con olio, sale e pepe.

Lasciate riposare almeno mezz'ora perché insaporisca prima di servire.