

ANTIPASTO DI CERVELLO

Ingredienti:

- Un cervello di vitello,
- 1 mazzetto di odori,
- sale,
- maionese,
- 2/3 cucchiainate di panna montata non zuccherata ma salata.

Lessare il cervello nell'acqua come al solito, con il mazzetto di odori e sale. Togliete la pellicina, lasciatelo raffreddare tra due piatti, mettendo sopra al piatto che lo ricopre un peso, e poi tagliatelo a fettine che metterete su un vassoietto, accavallandole un poco l'una sull'altra. Coprite tutto di maionese, cui avrete aggiunto alla fine due o tre cucchiainate, a seconda della quantità di cervello, di panna montata non zuccherata.