

NERVETTI IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 2 piedini di vitello,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- 1 costola di sedano,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- 2 cucchiaini di aceto,
- 2 cipollotti,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- sale e pepe

Nella tradizione lombarda, i piedini di vitello, quando non la testina, vengono preparati in insalata, talvolta aggiungendovi fagioli bianchi di Spagna.

Affettate i cipollotti e bagnateli con l'aceto in una ciotola. Fiammeggiate, raschiate, lavate in acqua fredda i piedini di vitello e immergeteli in una pentola d'acqua.

Mondate la cipolla, la carota e il sedano, tagliateli grossolanamente e uniteli ai piedini. Mettete la pentola sul fuoco e fate cuocere per circa 2 ore e mezzo, salando l'acqua all'inizio dell'ebollizione.

I piedini saranno pronti quando i nervetti si potranno facilmente staccare dall'osso; potrete allora scolarli e lasciarli raffreddare completamente.

Disossateli, tagliateli a striscioline e metteteli in un'insalatiera. Scolate i cipollotti, stemperate nell'aceto rimasto il sale, il pepe e unitevi a filo l'olio emulsionando con una frusta.

Aggiungete i cipollotti alla carne, cospargete con il prezzemolo e condite con la salsa ottenuta.