



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## *Insalata di nervetti*



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**3 ore** Tempo

Attrezzatura : **pentola, ciotola**

### **Ingredienti**

- 1 piedino di vitello
- 1 ginocchio di vitello
- 1 costola di sedano
- 1 carota
- 250 gr di sottaceti misti
- prezzemolo
- olio extravergine di oliva
- aceto di vino bianco
- sale
- pepe

## **Preparazione Insalata di nervetti**

### **Passo 1.**

Fate bollire il sedano e la carota in acqua salata, aggiungete quindi i nervetti ben puliti.

### **Passo 2.**

Fate cuocere per due ore e mezza, quindi staccate i nervetti dalle ossa e tagliateli in pezzi.

### **Passo 3.**

Mettete i nervetti in una ciotola ed aggiungetevi i sottaceti ed il prezzemolo tritato.

### **Passo 4.**

Coprite la ciotola e fate riposare il tutto.

### **Passo 5.**

Una volta che i nervetti si saranno incollati tra loro, tagliateli e conditeli con olio, aceto sale e pepe.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 25/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.7 (3 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)