



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

Insalata di maiale



4 Persone

antipasti Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

Ingredienti

- 2 orecchie di maiale
- 2 piedi di maiale
- 1 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- sedano bianco
- sale
- pepe

Preparazione Insalata di maiale

Passo 1.

Fate lessare il maiale in una pentola con acqua salata.

Passo 2.

Una volta cotto, tagliate le parti in piccoli pezzi e posate i pezzettini in un piatto.

Passo 3.

Mentre sono ancora caldi, conditeli con il sedano tagliato a pezzetti, l'aglio tritato, olio, succo di limone ed una spolverata di pepe.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)