



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

## *Insalata all'albese*



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **un mortaio**

### **Ingredienti**

- 200 gr. di noce vitello piemontese
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 1 spicchio di aglio
- mezzo limone
- sale e pepe

### **Preparazione Insalata all'albese**

#### **Passo 1.**

Sminuzzate la carne e pestatela in un mortaio.

#### **Passo 2.**

Aggiungete l'olio, un piccolo spicchio d'aglio, il mezzo limone, sale e pepe quanto basta.

#### **Passo 3.**

Lasciate riposare per due ore.

#### **Passo 4.**

Un quarto d'ora prima di portare in tavola, battete la carne con una forchetta e velate con uno strato di porcini o di tartufi bianchi.

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 16/11/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)