

[RЯ]

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

Carcagnolu



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **pentola e insalatiera**

Ingredienti

- 2 zampe di vitello (Carcagnolu)
- Olio extravergine d'oliva
- 2 limoni
- Sale
- Pepe

Preparazione Carcagnolu

Passo 1.

Lessate e disossate le zampe di vitello, tagliatele a pezzetti piccoli e poneteli in una insalatiera, condite con olio extravergine d'oliva, succo di limoni, sale e pepe.

Passo 2.

Servite il piatto caldo o freddo a piacere.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)