



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

## Muscolo lessato



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **pentolino, pentola, setaccio, frullatore (o minipimer)**

## **Ingredienti**

- 1 muscolo (cannolicchio)
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 1 acciuga salata
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- Olio extravergine d'oliva
- Aceto
- Sale
- Pepe

## **Preparazione Muscolo lessato**

### **Passo 1.**

Fate bollire le uova in un pentolino fino a che non saranno diventate sode (15 minuti), sgusciatele e passatele al setaccio.

### **Passo 2.**

Bucherellate il muscolo e lessatelo in una pentola con acqua salata.

### **Passo 3.**

Nel frattempo preparate una salsa frullando insieme due spicchi d'aglio, una cipolla, un cucchiaio raso di capperi, una acciuga salata (lavata e deliscata), un gambo di sedano, una manciata di foglioline di prezzemolo, un cucchiaio di aceto e olio extravergine d'oliva.

### **Passo 4.**

Quando il muscolo sarà cotto, affettatelo e conditelo con la salsa preparata e spolverate con l'uovo passato al setaccio.

### **Passo 5.**

Servire a temperatura ambiente.

## Note

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