

ANTIPASTI

Insalata di testina di vitello

Origine: Spagna

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Testina di vitello arrotolata	600 g
Aglione finemente tritato	1 spicchio
Cipolle finemente tritate	2
Olio d'oliva	10 cl
Aceto di vino	3 cucchiai
Timo	1 rametto
Prezzemolo tritato	2 cucchiai
Peperoncino rosso in polvere	1 pizzico
Sale	1 pizzico

■ Preparazione

- 1 Mettete in una casseruola abbondante acqua, unite il timo e il sale, portate a ebollizione. Lavate intanto la testina, immergetela nell'acqua bollente e fatela bollire per circa 2 ore.
- 2 Scolatela; appena sarà tiepida tagliatela a pezzetti. Disponete la carne in una terrina, unite le cipolle e l'aglio.
- 3 Sbattete in una ciotola, con una forchetta, l'olio, l'aceto, un pizzico di sale e di peperoncino in polvere, condite la testina, mescolate con cura, cospargete con prezzemolo tritato e portate subito in tavola.
- 4 Questa saporitissima insalata di tradizione spagnola è molto indicata in estate.