

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Piede di vitello (Nervetti)

... non so quanto piaccia ai giovani, ma per noi di una certa età vuol dire tradizione!!!



Difficoltà
facile



Quantità
4 persone



Tempo
10 minuti

Ingredienti

- Piede di vitello - 1
- olio - q.b.
- aceto - q.b.
- sale - q.b.

Preparazione

Il piede di vitello, da cui si traggono i cosiddetti nervetti, si compra già cotto, pronto per essere condito a vostro piacere! Io lo taglio a piccoli pezzi, staccandolo completamente dall'osso e lo condisco semplicemente con un po' d'olio, sale e abbastanza aceto perché il piede l'assorbe e così il giorno dopo sarà più saporito. Ma se ne avanza non c'è problema, sarà ancora più buono!!! Se vi può piacere, potrete aggiungere a questo semplice modo, della giardiniera o delle cipolle crude tagliate molto finemente ma sempre condito con olio sale e aceto!!!

