



ANTIPASTI E INTERMEZZI

Nervitt e gabaroeu

INGREDIENTI:

200 g di chiodini (Armillariella mellea) sott'olio.

Ginocchio, gamba e piedino di vitello in quantità sufficiente per ottenere 300 g di nervetti cotti.

Una carota.

Una gamba di sedano.

Mezza cipolla.

Pepe nero in grani.

Un bicchiere di aceto bianco.

Olio extravergine d'oliva.

Uno spicchio di aglio.

Un cucchiaio abbondante di succo di limone.

Prezzemolo tritato.

Sale.

PREPARAZIONE

Lessate i pezzi di vitello (a cui aderiscono quelle cartilagini comunemente chiamate nervetti) in acqua salata aromatizzata con le verdure e il pepe e acidulata con l'aceto. Dopo due ore e mezzo i nervetti dovrebbero essere abbastanza teneri, in tal caso scolate il tutto, staccate dalle ossa quelli che ancora vi aderiscono e metteteli in un recipiente rettangolare sotto peso. Raffreddandosi si incolleranno fra loro formando un unico blocco resistente che taglierete in fette alte un cm e poi in dadini. Scolate i funghi dall'olio di conservazione, aggiungete i nervetti e condite con l'aglio passato nello schiaccia aglio, il limone, l'olio, il prezzemolo.