

Antipasto di cervello

Le ricette di antipasti su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

1 cervello di vitello

1 mazzetto di odori

sale

maionese

3 cucchiaini panna montata non zuccherata

Preparazione

Lessare il cervello nell'acqua come al solito, con il mazzetto di odori e sale. Togliete la pellicina, lasciatelo raffreddare tra due piatti, mettendo sopra al piatto che lo ricopre un peso, e poi tagliatelo a fettine che metterete su un vassoietto, accavallandole un poco l'una sull'altra. Coprite tutto di maionese, cui avrete aggiunto alla fine tre cucchiaini di panna montata non zuccherata.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>