
Insalata di testa di vitello

Autore: Max Fattorini

Fonte: Città Nuova

Da buon cultore delle frattaglie, consiglio questa semplice preparazione che ben si accompagna a delle cipolle rosse crude. Dal blog [La piccola casa](#)

Le feste si avvicinano e io sto sperimentando qualche antipasto per i vari pranzi che ci aspettano, le sperimentazioni vanno dalle più complicate alle più semplici, come il caso di questa insalatina di testa di vitello, una preparazione molto semplice ma gustosa che può essere un ottimo accompagnamento per un aperitivo. Lo so che molti all'idea di mangiare della testa storceranno il naso, ma io sono un cultore delle frattaglie e del quinto quarto in generale, e da buon genovese sin da piccolo abituato a mangiare la testa in cassetta, un salume tipico ottenuto con varie parti della testa del maiale e varie spezie (noce moscata, chiodi di garofano...). Girando tra varie macellerie ne ho trovata una preparata con la testa di vitello, l'ho assaggiata e mi piaciuta, in particolare l'ho trovata molto più delicata, ne ho preso una bella fetta e tornando a casa ho pensato che si sarebbe ben accompagnata con delle cipolle rosse crude. Detto fatto, l'ho preparata e l'ho abbinata a un Tequini (un martini a base Tequila). Il gusto è risultato bilanciato e presente, l'ho letteralmente spazzolata in pochi istanti. Un antipasto semplicissimo nella preparazione che mi sento di consigliare a tutti quanti, magari in tante piccole coppette a mo di fingerfood per un cocktail in piedi. Ecco quindi la semplicissima ricetta per questa insalata di testina di vitello con cipolle rosse di tropea **Ingredienti** 2 fette di testina di vitello (il salume) da circa 300 gr in totale un cipolla rossa di tropea olio di oliva extra vergine Tagliare la cipolla a semi rondelle abbastanza sottili, quindi tagliare a fettine un po' più spessa la testina di vitello, condire il tutto con olio di oliva extra vergine e sistemare in alcune piccole coppette. Buon appetito! Dal blog [La piccola casa](#)