



Antipasto di cervello

[Del 19/09/2000 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 1 cervello di vitello, 1 mazzetto di odori, sale, maionese, 3 cucchiaini di panna montata non zuccherata

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.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]