Centro Tutela Consumatori Utenti
Finanziato dal MIMIT D.D. 12 maggio 2025

info@verbraucherzentrale.it

Insalata di bollito di manzo

Carne e prodotti a base di carne
Per utilizzare la carne di manzo bollita (carne da brodo)
Insalate e piatti freddi
Ricetta basata su un'idea del Centro Tutela Consumatori Utenti

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di carne cotta già fredda (carne da brodo, bollito di manzo)
- 2 mele
- 2 gambi di sedano
- 2 cipolle
- ad lib. 4 cetriolini sottaceto
- sale
- pepe
- olio d'oliva
- aceto di mele, di vino o balsamico (in base ai propri gusti)

Preparazione:

Tagliate la carne a striscioline, le mele a cubetti, il sedano e i sottaceti a fettine sottili. Sbucciate le cipolle e tagliatele ad anelli. Unite tutti gli ingredienti tritati in una ciotola e condite con sale, pepe, olio d'oliva e aceto e mescolate bene. Infine, lasciate riposare l'insalata di manzo in frigo per 1 – 2 ore e aggiustate, se necessario, di condimento prima di servire.

Tempo di preparazione: ca. 15 minuti, più il tempo di riposo in frigo.

Suggerimento: questa insalata può essere preparata, nello stesso modo, utilizzando anche della carne di maiale arrosto, già fredda. Tagliate la carne d'arrosto a pezzetti e mescolatela con peperoni dolci, cipolle, chicchi di mais, e, a piacere, una marinatura per insalata. Lasciate riposare un po' l'insalata e prima di servirla potete cospargerla di prezzemolo fresco.