

CARNE FREDDA IN INSALATA

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di carne fredda preferibilmente manzo lesso,
- 1/2 scatola di mais,
- 12 olive nere,
- 4 cucchiaini d'olio o più se piace,
- 1-2 cucchiaini d'aceto,
- 1 cucchiaino scarso di origano,
- sale,
- pepe nero.

Tagliate la carne a piccoli pezzi e mettetela in una ciotola.

Unite il mais scolato e tutti gli altri ingredienti, mescolate e se possibile lasciate riposare almeno due ore prima di servire. Potete preparare questa insalata con carne di pollo: in questo caso, potete sostituire l'olio e l'aceto con maionese e le olive con cetriolini sott'aceto affettati; eliminate l'origano.