

SALSA ALLEGRA

Ingredienti per 4 persone:

- 50 cl di maionese
- 1/4 cervella di vitello
- cipolla
- carota
- sedano
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale

Cuocete la cervella in poca acqua con un po' di cipolla, carota e sedano e passate al setaccio e lasciate raffreddare.
Mescolatevi la maionese e il prezzemolo.
Ideale per carni bianche e rosse fredde.