

# Nervetti

Preparazione per 4 persone

Difficoltà Facile

## Ingredienti:

500 gr di nervetti di manzo

3 cipolle bianche

30 gr di prezzemolo

¼ di bicchiere di olio extravergine d'oliva

2 cucchiaini di aceto di vino bianco

sale

pepe

zucchero



## Preparazione:

Sotto il getto dell'acqua corrente, lavate bene i neretti di manzo. Mettete a bollire in una pentola capiente abbondante acqua salata, aggiungendo anche un cucchiaino di aceto. Quando l'acqua arriva ad ebollizione, aggiungete i neretti, fate cuocere per almeno 3 ore a fiamma moderata avendo l'accortezza di schiumare spesso. Dopo di chè scolateli, tagliateli a pezzetti e metteteli in una terrina abbastanza capiente. Affettate ora le cipolle a fette sottili, aggiungete mezzo cucchiaino di zucchero per togliere un po' di acidità e lasciate riposare per 10 minuti, poi lavatele sotto il getto dell'acqua corrente, sgocciolatele e aggiungetele ai nervetti. Unite il prezzemolo tritato finemente, l'aceto, il pepe, un po' di sale e l'olio extravergine d'oliva. Potete scegliere di servire i neretti freddi o tiepidi. Se è di vostro gradimento potete anche aggiungere fagiolini bianchi lessati.

Ci abbiniamo un buon Tai bianco, un Merlot, un Cabernet, meno indicato ma curioso un Verduzzo.

Buon appetito.

Tratta da:<http://www.ricettevenete.it>