

## Insalata di carne lessa



# FACILEeBUONO

carne lessa  
sedano  
cipolla  
olio d'oliva  
sale  
un pochino d'aceto

**Ecco come fare**



Tritiamo a piccoli pezzetti il lessso rimasto dal giorno prima.

Aggiungiamo sedano e cipolla tritati.

Condiamo con olio, sale ed un pochino d'aceto.

Lasciamo mantecare per alcune ore fuori dal frigorifero prima di servire.

Questa è la versione più semplice.

Si possono aggiungere anche cipolline, peperoni sott'aceto e olive, per avere un'insalata di lessso più sostanziosa.

*Questa insalata di carne lessa, è ottima condita con cipolla e sedano, un modo intelligente di riutilizzare la carne avanzata.*