

Animelle al Marsala

Categoria: Sapori d'Italia - Lazio

Informazioni Generali



Preparazione:
40 min



Cottura:
10 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa

Le **Animelle al Marsala** sono un piatto tipico del Lazio.

La preparazione delle **Animelle** richiede un pò di attenzione nella fase di pulizia, mettete quindi le animelle a bagno in acqua tiepida e rinnovatela per due volte ogni 15 minuti, durante questa fase cercate di togliere le membrane che la compongono e la parte sanguinolenta, ottenendo così dei bocconcini bianchissimi.

Tagliate le **Animelle** a fette non troppo sottili, infarinatete leggermente e fatele saltare nel burro, bagnando poi con il marsala, quando sarà si sarà asciugato aggiungete qualche cucchiaio di brodo e portate a termine la cottura.

Servite le **Animelle al Marsala** mettendone una fettina su un crostone di pane fritto nel burro e bagnandolo con la salsa di cottura.

Ingredienti

» Brodo 200 ml	» Farina qb per infarinare le animelle
» Burro 40 gr	» Marsala 1 bicchiere
» Carne bovina animelle di vitello 2	» Pane 4 fette

