

ANIMELLE SALTATE E ANIMELLE FRITTE



INGREDIENTI per 2 persone

Per le animelle al burro e salvia

200 g circa di animelle di vitello (noce) pronte per la cottura

40 g di burro

poca farina

due dita di vino bianco

5-6 foglie di salvia

sale

pepe

Per le animelle fritte

200 g circa di animelle di vitello pronte per la cottura

un uovo

farina

pangrattato

olio d'oliva oppure olio di arachide

sale

PROCEDIMENTO:

Per cucinarle al burro e salvia, taglio le animelle a pezzi spessi un paio di cm e le infarino molto leggermente. Metto sul fuoco una padella con il burro e appena comincia a sfrigolare, aggiungo le animelle e le foglie di salvia. Regolo la fiamma a metà e faccio rosolare per 3-4 minuti smuovendo la padella. Le giro e, dopo un paio di minuti, verso il vino nel fondo della padella e insaporisco con sale e pepe. Rialzo la fiamma e proseguo la cottura ancora per pochi minuti fino a quando il vino è completamente sfumato. Le servo caldissime.

Per quelle fritte, dopo averle tagliate a pezzi non troppo spessi, le infarino leggermente e le passo prima nell'uovo battuto e poi nel pangrattato, rivestendole in maniera regolare. Le frizzo per 4-5 minuti in abbonato olio ben caldo e le scolo quando sono ben dorate. Le sistemo su un doppio foglio di carta da cucina e le spolvero di sale.