



Animelle al marsala

[Del 09/08/2005 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 2 animelle di vitello, farina, 2 bicchierini di vino marsala, brodo, alcuni di crostini di pane fritti

Mettete a bagno le animelle di vitello nell'acqua tiepida che rinoverete due volte quando si sarà fredda. Questo serve a togliere alle animelle la parte sanguigna, in modo che rimangano poi bianchissime. Tagliatele a fette non troppo sottili, infarinatele leggermente e mettetele a colorire nel burro. Bagnatele con marsala e poi finite di cuocerle con brodo. Servite ogni fetta su un crostone di pane fritto al burro e versate su tutto la salsa di cottura.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]