

ANTIPASTI E SNACK

Animelle di vitello su insalatina e vinaigrette di cerfoglio

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

600 g di animelle
finferli tagliati a quadratini
50g di burro
aglio
insalata lollo frisèe.

PER LA VINAIGRETTE

aceto balsamico
olio d'oliva
cerfoglio
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Rosolare nel burro le animelle con i funghi, disporle sull'insalata e coprire con la vinaigrette.