

SECONDI PIATTI

Cervello alle mele

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

4 cervella di agnello
1 cucchiaio di aceto
1 kg di mele
burro
aceto.

PREPARAZIONE

1 Lavate in acqua fredda le cervella per liberarle da tutto il sangue, togliete tutte le membrane e i filamenti e poi cuocetele in acqua salata e aceto.

A parte in una padella mettete del burro per cuocere le mele sbucciate e tagliate a fette.

Dopo aver cotto le cervella in acqua, fatele dorare nel burro.

Servite le cervella appoggiandole sopra le mele .