

SECONDI PIATTI

Spiedini di animelle e fegato

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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



INGREDIENTI

farina
burro
prezzemolo
cipollotti
200g di fegato di vitello tagliato fine
200g di animelle ben pulite e sbollentate
pangrattato

PREPARAZIONE

1 Far imbiondire il burro con il prezzemolo, i cipollotti e 1 cucchiaio di farina, aggiungere le animelle e il fegato spruzzato di vino bianco, quindi infilare i pezzetti su spiedini e impanarli leggermente.

Cuocerli velocemente sulla griglia e servirli sopra un'insalatina di stagione.