

ANTIPASTI E SNACK

Animelle fritte

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



INGREDIENTI

ANIMELLE di vitello - 400 gr

SALE

PEPE NERO

FARINA

UOVA 2

PANGRATTATO

PREPARAZIONE

1 Prendere le animelle, lavate e pulite, salarle ed impanarle con farina, uova e pane grattugiato.

Friggere nell'olio e servirle sul piatto con il prezzemolo.