

SECONDI PIATTI

## Insalata calda di animelle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 35 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 3 animelle cotte nel barbecue
- 3 patate
- 2 pomodori
- 1 bicchiere vino bianco secco
- 1 scalogno
- 3 spicchio aglio
- timo
- rosmarino

### PREPARAZIONE



2 Lessate le patate intere.



3 Rosolate in padella aglio e rosmarino.



4 Aggiungete le patate tagliate a tocchetti.



5 Cuocete a fuoco dolce per 10 minuti.



6 Tagliate a fette le animelle.



7 Rosolate lo scalogno.



8 Aggiungete le animelle.



9 Versate il vino.



10 Aggiungete lo scalogno, la cipolla, il pomodoro ed infine il prezzemolo.

Fate cuocere a fuoco lento.

Impiattate sistemando al centro le animelle contornate dalle patate.



