

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.



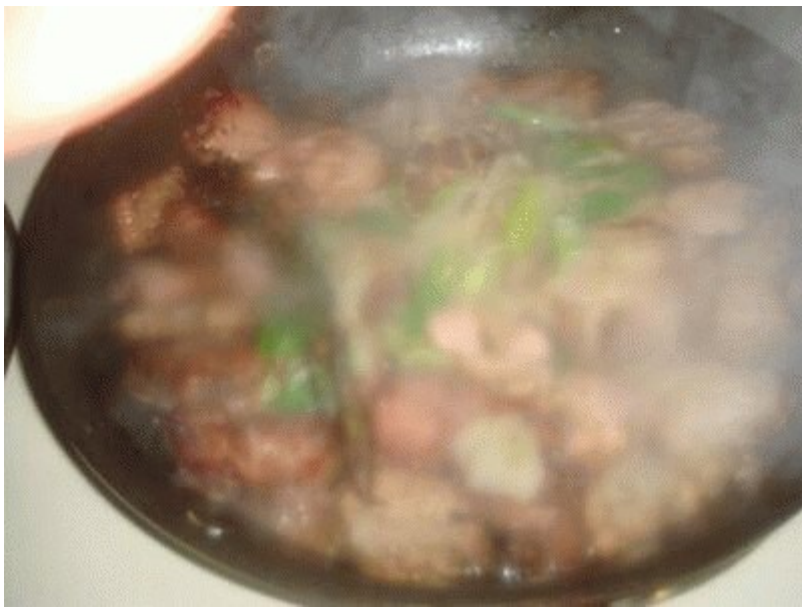
7 Rosolate lo scalogno.



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.



