

SECONDI PIATTI

Hirnpofesen

LUOGO: Europa / Austria

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



PREPARAZIONE

- 1 Rosolare una cipolla in un po' di burro e olio. Scottare della cervella di vitello in acqua bollente per qualche minuto, poi togliere la pelle, tritarla e metterla a cuocere con la cipolla. Sbattere 1 o 2 uova in un po' di latte, versare sopra alla cervella e lasciare che il tutto si rapprenda. Bagnare brevemente 8-10 fette di pane bianco con del latte, in cui avete sbattuto un uovo e del sale. Passare poi nel pane grattugiato e friggere in olio bollente. Disporre le fette a 2 a 2 e riempirle con la cervella. Particolarmente buono con gli spinaci.