

Alessandro Borghese Kitchen Sound Kids, le animelle di vitello. VIDEO

digital-marketing1-c8b8c9b1



ANIMELLE DI VITELLO CON CREMA DI PATATE E BROCCOLI

TEMPO: 25 min

COSTO: basso

DIFFICOLTA': bassa

Ingredienti:

1 broccolo romanesco

2 patate

500g di animelle di vitello

Pangrattato q.b.

2 uova

Olio extravergine di oliva q.b.

Sale q.b.

Preparazione:

Pela le patate e tagliale a cubetti. Cuoci le patate in acqua bollente. Aggiusta di sale l'acqua.

Nella stessa acqua delle patate aggiungi i broccoletti e cuocile per qualche minuto, senza fargli perdere la sua croccantezza.

In un'altra pentola, porta a bollore l'acqua e sbollenta le animelle.

Scola le patate e i broccoletti. Versa le patate in un mixer e frullale con un filo di olio extravergine.

Scola le animelle

Rompi le uova in una ciotola, aggiusta di sale e sbattile con una frusta.

Impana le animelle, prima nell'uovo e poi nel pangrattato. Svogli questo porcediemnto per due volte.

Disponi le animelle su una placca da forno ricoperta di carta e inforna. Cuoci a 180 gradi per 15 circa

fino a raggiungere la doratura.

Sforna le animelle e IMPIATTA!

Disponi sul fondo del piatto la crema di patate, sovrapponi le animelle croccanti e ultima con i broccoletti sbollentati.

La [nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) è in onda tutti i giorni su Sky Uno