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