

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



### 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. Regola 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, regola 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**