

# Animelle al marsala

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 animelle di vitello

farina

2 bicchierini vino marsala

brodo

Alcuni crostini di pane fritti

## Preparazione

Mettete a bagno le animelle di vitello nell'acqua tiepida che rinnoverete due volte quando si sarà fredda. Questo serve a togliere alle animelle la parte sanguigna, in modo che rimangano poi bianchissime. Tagliatele a fette non troppo sottili, infarinatele leggermente e mettetele a colorire nel burro. Bagnatele con marsala e poi finite di cuocerle con brodo. Servite ogni fetta su un crostino di pane fritto al burro e versate su tutto la salsa di cottura.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>