

Animelle alle verdure

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

2 animelle di vitello
250 g polpettine di pollo
250 g funghi
6 vol-au-vent
250 g olive verdi
4 fettine lingua
1 bicchiere vino madera
1500 g piselli
burro
sale

Preparazione

Marinate per un'intera notte le animelle in acqua e limone. Togliete poi tutti i filamenti rosa, mettetele in acqua fredda salata e portatela a bollire, poi lasciatele cuocere ancora per 10 minuti. Un'ora dopo mettetele in una padella con il burro per farle rosolare, aggiungete poi il madera e lasciate cuocere per 30 minuti. Aggiungete le olive snocciolate, la lingua tagliata a pezzetti e le polpettine di pollo dopo averle sbollentate per 3 minuti. A parte cuocete i funghi con il burro e una fettina di limone. Riempite i vol-au-vent con i piselli cotti al burro, e poi scaldateli in forno.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>