
ANIMELLE ALLE VERDURE

Ingredienti per 4 persone:

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

Marinate per un'intera notte le animelle in acqua e limone.

Togliete poi tutti i filamenti rosa, mettetele in acqua fredda salata e portatele a bollore, 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 snocciate, 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.