ANIMELLE AL MARSALA

Ingredienti:

- 2 animelle di vitello,
- farina,
- 2 bicchierini di marsala,
- brodo,
- crostini di pane fritti.

Mettete a bagno le animelle di vitello nell'acqua tiepida che rinnoverete due volte quando si sarà freddata.
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 crostone di pane fritto al burro e versate su tutto la salsa di cottura.