

CERVELLA DI VITELLO DORATA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 gr. di cervella di vitello,
- 50 gr. di burro,
- 2 uova,
- una carota,
- un limone,
- una costa di sedano,
- un pezzetto di cipolla,
- una foglia di alloro,
- poca farina,
- pangrattato,
- olio,
- sale.

Spruzzate la cervella con il succo del limone, strofinatela bene e mantenetela in acqua fredda per un'oretta.

Dopo di che sgocciolatela ed eliminate la membrana che la ricopre.

Mettete al fuoco dell'acqua leggermente salata, unitevi la carota, la cipolla e il sedano, affettati, l'alloro e portatela all'ebollizione.

Immergetevi la cervella e fatela cuocere per un quarto d'ora circa.

Sgocciolatela, asciugatela e tagliatela a fettine.

A parte, in una terrina, sbattete le uova con qualche pizzico di sale.

Immergete nello sbattuto le fettine di cervella, precedentemente infarinate da ambe2 le parti.

Passatele quindi nel pangrattato.

Mettete al fuoco una padella con il burro e qualche cucchiata di olio, appena il grasso sarà caldo friggetevi le fettine di cervella e scolatele ben dorate e croccanti.

Disponetele su un piatto e contornatele, volendo, con degli spinaci o degli asparagi insaporiti nel burro.

Oppure accompagnatele con delle zucchine fritte.