

# Animelle Alle Verdure

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 maderia 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.

## Ingredienti

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  
Pepe

## Note

Preparazione: 50 minuti.