

SECONDI DI CARNE

Cervella alla Toscana

Tradizione: Toscana

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Cervella di vitello	2
Capperi	
Filetti d'acciughe	
Uovo	1
Sale	
Pepe	
Olio d'oliva	
Limoni	2
Pangrattato	
Burro	1 noce

Preparazione

- 1 Scottate la cervella in una pentola con acqua bollente salata, scolatela e privatela della pellicina e dei filamenti, quindi mettetela a bagno in una terrina con acqua fredda acidulata col succo di un limone.
- 2 Trascorsa mezz'ora, scolate la cervella e tagliatela a fette, ponete queste su un piatto, cospargetele con sale e pepe e con mezzo bicchiere d'olio sbattuto con il succo del secondo limone, coprite con un foglio di pellicola trasparente e lasciate marinare per almeno 30 minuti.
- 3 Trascorso questo tempo, scolate le fette di cervella dalla marinata, passatele nell'uovo sbattuto e nel pangrattato e fatele rosolare in una padella con l'olio bollente.
- 4 Quando saranno dorate in modo uniforme, toglietele dal recipiente, tamponatele con carta assorbente da cucina per eliminare l'unto in eccesso e disponetele su un piatto di portata.
- 5 Guarnite ogni fetta con un filetto d'acciughe arrotolato attorno a un capperi, versate sulla preparazione il burro fuso e servite.