

SECONDI PIATTI

Bocconcini di rognone alla senape

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Bocconcini di rognone alla senape, un piatto che o lo ami o lo odi.La preparazione del rognone prevede l'esecuzione di passaggi precisi e ropa55 ce li spiega passo per passo.In più ropa55 ci consiglia di gustarlo bevendo dello spumante nature bello secco o un rosso fermo di medio corpo, un bel merlot o volendo una birra d'abbazia double.

INGREDIENTI

ROGNONE DI VITELLO 300 gr

BURRO SALATO 60 gr

CIPOLLA 1/4
PREZZEMOLO 1 ciuffo

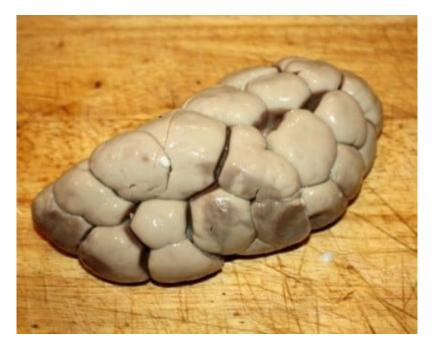
PANNA 1/2
SENAPE DOLCE 2 cucchiai da tè

COGNAC 1 bicchierino

PANE CASERECCIO 2 fette

PREPARAZIONE

1 Marinate il rognone in acqua ed aceto per 4 ore poi sciacquatelo e paratelo liberandolo dal grasso interno.





2 Tagliatelo a tocchetti e sciacquate ancora per bene.



3 Scolatelo e saltatelo per 6 minuti in 20 g di burro, poi toglietelo dalla padella e buttate il liquido emesso.





4 Nella stessa padella soffriggete la cipolla nel burro rimanente e, quando appassita, unite i bocconcini di rognone che sono stati preventivamente salati e pepati con pepe bianco.



5 Fateli saltare un paio di minuti poi unite il Cognac e fiammeggiate.





Spenta la fiamma unite la panna ben amalgamata alla senape e al prezzemolo tritato.





7 Fate restringere il fondo, aggiustate la salsa di sale e servite ben caldo con due crostoni di pane abbrustolito.