

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](#)



INGREDIENTI

ROGNONE DI VITELLO 300 gr

BURRO SALATO 60 gr

CIPOLLA 1/4 -

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PANNA 1/2 -

SENAPE DOLCE 2 cucchiari da tè

COGNAC 1 bicchierino

PANE CASERECCIO 2 fette

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.

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.



6 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.