

SECONDI PIATTI

Rognone di vitello con riso pilaf al curry e zafferano

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **35 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + 4 ORE DI RIPOSO

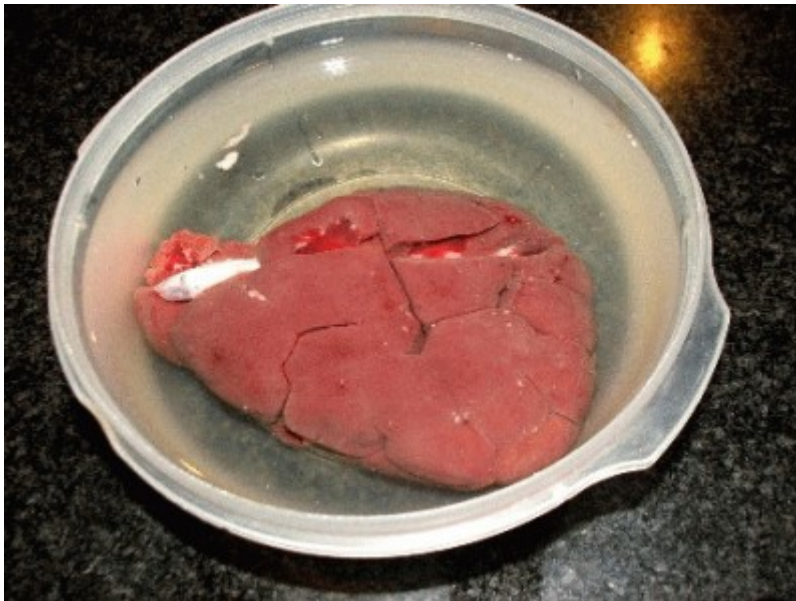


INGREDIENTI

- 1 kg e 600 g di rognone di vitello
- poco aceto
- 2 carote
- 2 coste di sedano
- 3 cipolle
- 6 pomodorini
- 3 spicchi di aglio
- qualche foglia di basilico
- qualche grano di pepe nero
- pochi pistilli di zaferano
- poco curry
- 2400 g di riso pilaf
- 6 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- poco prezzemolo
- 2 limoni.

PREPARAZIONE

- 1 In una ciotola con acqua e aceto mettete a bagno il rognone per 4 ore.



- 2 In una pentola preparate il brodo mettendo abbondante acqua 2 carote, 2 coste di sedano, 2 cipolle, 6 pomodorini 2 spicchi di aglio, qualche foglia di basilico, sale e pepe nero in grano.



- 3 Fate bollire per 30 minuti quindi filtrate.



4 Mettete in una tazza poco brodo.



5 Unite i pistilli di zafferano ed il curry.



- 6 In una pirofila mettete il riso, una cipolla tagliata a pezzi, 2 cucchiari di olio extravergine di oliva, coprite con il brodo ed infornate a 180°C coprendo la pirofila con carta alluminio, fate cuocere fino a quando il brodo non sarà del tutto assorbito.



7 Pulite dal grasso 600 g di rognone e tagliare a pezzi non troppo piccoli.



- 8 In una padella antiaderente mettete 4 cucchiai di olio extravergine di oliva, 1 spicchio di aglio tagliato a lamelle, del prezzemolo e fate rosolare.



- 9 Unite il rognone.

Completate la cottura unendo un pò di brodo vegetale.



10 Ed il succo dei limoni.



11 Nel piatto mettete il coppapasta e mettetete 1/4 del riso, premete per bene in modo da formare un cerchio.



12 Coprite con 150 g di rognone e decorate con il prezzemolo.

Preparate nello stesso modo altri 3 piatti.



