

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 cucchiai 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 mettetene 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.





