



Ristorante Due Spade
Via Delle Filerine 2/a - Cernusco sul Naviglio
www.ristoranteduespade.it
email: infotiscali@ristoranteduespade.it
Tel. 029249200
Mobile 3382105661

Rognoncino di vitello cotto nel suo grasso con verze e senape

INGREDIENTI (10 persone): 5 rognoni di vitello, 500 gr patate, 1 verza, 10 fette pancetta, 300 gr fondo di vitello, 200 gr porto

PROCEDIMENTO: Procurarsi dei rognoni di vitello piccoli e avvolti completamente nel loro lardo. Far restringere il porto in una casseruola di circa la metà, unirlo al fondo di vitello. Con un coltello togliere il grasso dai rognoni facendo in modo che ne rimanga uno strato uniforme di circa mezzo centimetro tutto intorno. Il grasso tolto verrà messo a fuoco basso in una casseruola a far fondere e successivamente filtrato con un colino fine. Far rosolare a fuoco vivace i rognoni interi nel loro grasso fino ad una completa doratura della parte esterna. Togliere dal fuoco e tagliarle in due parti ogni rognone, far riposare aspettando che dall'interno non fuoriesca più sangue.

Nel frattempo far bollire le patate, pelarle ed ottenere una purea. Tagliare a striscioline la verza e farle bollire in acqua salata per qualche minuto.

Infornare i rognoni a 200° per 15 minuti.

PREPARAZIONE: Sistemare nel centro di ogni piatto la purea di patate e guarnire con le verze. Tagliare i rognoni a fette di circa 1 cm di spessore e adagiarli vicino alla purea. Far rosolare velocemente le fette di pancetta e appoggiarle sul rognone. Nappare con il fondo di vitello al porto ristretto a cui avremo aggiunto un cucchiaino di grasso dei rognoni.