

Alessandro Borghese Kitchen Sound, il rognone con la barba di frate

borghese-8-9b874d2d

ROGNONE CON LA BARBA DI FRATE

(Costo €€ - Tempo 20min - Difficoltà ##)

Ingredienti

2 rognoni di vitello

1 bicchierino di brandy

2 scalogni piccoli

Senape francese q.b.

Olio EVO q.b.

Burro q.b.

Sale q.b.

Succo di limone q.b.

Farina q.b.

Aceto di vino bianco q.b.

Barba di frate/agretti q.b.

Preparazione:

Pulisci il rognone, eliminando la parte grassa, e in seguito sbianchiscilo in una pentola con acqua bollente e aceto per qualche minuto.

Nel frattempo, metti a bollire dell'acqua e tuffa la barba di frate.

Leva il rognone dall'acqua, tamponalo, e taglialo a lamelle sottili. Infarina le lamelle e rosolale con una noce di burro. Aggiusta di sale e sfuma con il brandy.

Cuoci fino a far evaporare l'alcol.

Scola la barba di frate, e condiscila con succo di limone, sale, olio extravergine e scalogno tagliato ad

anelli.

Servi il rognone su un letto di agretti, accompagnando con un cucchiaino di senape francese.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno