

Arrosto di vitello con rognone

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

800 g fesa di vitello
1 rognone di vitello
40 g burro
1 bicchiere panna
sale grosso

Preparazione

Praticate diverse incisioni sulla carne e inseritevi alcuni grani di sale grosso. In un tegame scaldate il burro, adagiatevi la carne legata con lo spago bianco da cucina e rosolatela. Versate la panna, coprite e lasciate sobbollire per un'ora. Ritirate la carne e nella sua salsa mettete il rognone lavato, spellato, liberato dalle fibre nervose e tagliato a fettine non troppo sottili, altrimenti induriscono. Coprite e cuocete per un quarto d'ora. Slegate l'arrosto, tagliatelo a fette, sopra versate la salsa. Vini di accompagnamento: Breganze Pinot Nero DOC, Torgiano Pinot Nero DOC, Castel Del Monte Pinot Nero DOC.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>