



Rognoncino al brandy - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

secondi piatti - carne - frattaglie - brandy

Ingredienti:

dosi per 4 persone:

500 gr di rognone di vitello

1/2 bicchiere di brandy

100 gr di panna da cucina

1 cipolla

40 gr di margarina

100 gr di aceto

farina, olio d'oliva, sale, pepe, prezzemolo

Tagliare il rognoncino a fettine e poi a striscioline, eliminare il grasso e tenerlo a bagno in una ciotola con acqua e aceto in parti uguali.

Tritare la cipolla e rosolarla in poco olio e margarina fusa.

Scolare il rognone, asciugarlo con carta da cucina e passarlo nella farina, poi metterlo nella padella con la cipolla.

Irrorare di brandy, lasciar evaporare, aggiungere la panna amalgamando bene, e aggiustare di sale e pepe. Unire infine il prezzemolo tritato.