

ARROSTO DI VITELLO CON ROGNONE

Ingredienti per 6 persone:

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

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.