ROGNONE TRIFOLATO

Ingredienti per 4 persone:

- 2 rognoni di vitello (complessivamente 600 gr.),
- 50 gr. di burro,
- una cucchiaiata di prezzemolo tritato,
- uno spicchio di aglio,
- il succo di mezzo limone,
- poco aceto,
- olio,
- sale,
- pepe.

Lavate il rognone ripetutamente in acqua fredda, privatelo del grasso e del nervo spugnoso che si trova all'interno e mantenetelo immerso in acqua e un poco di aceto per una decina di minuti in modo da fargli perdere il caratteristico odore.
Tagliatelo poi a fettine sottili e versatelo in padella con un po' di olio lasciandovelo per un paio di minuti a fiamma vivace.
Scolatelo dall'acqua che si sarà raccolta sul fondo della padella e che eliminerete.
Rimettete al fuoco la padella con il burro e qualche cucchiaiata di olio, aggiungete l'aglio e, dopo un minuto, buttatevi dentro il rognone.
Fatelo cuocere per qualche minuto (non più di cinque) a fuoco piuttosto alto.
Eliminate lo spicchio di aglio, salatelo pepatelo e cospargetelo con il prezzemolo tritato.
Togliete il rognone dal fuoco, spruzzatelo con il succo di limone, rimescolatelo e versatelo sul piatto di portata.
Guarnite la preparazione, volendo, con dei crostini di pane dorati nell'olio o nel burro, oppure tostati in forno.
Servite subito in tavola con il contorno suggerito.