ROGNONCINI ALLA FIAMMA

Ingredienti:

- 400 g di rognoncini di vitello,
- un cucchiaio di olio di oliva,
- uno spicchio d'aglio,
- due noci di burro,
- un calice di vino bianco secco,
- un bicchierino di brandy,
- mezzo cucchiaio di trito di prezzemolo,
- due spruzzi di worcester,
- un cucchiaio di succo di limone,
- sale e pepe.

Tagliate il rognoncino a fettine, lavatelo e asciugatelo bene. In una padella mettete a scaldare l'olio a fuoco moderato, aggiungete l'aglio, i rognoncini, spolverizzateli con poco sale, aggiungete il succo di limone, copriteli con il suo coperchio e lasciateli cuocere per due minuti. Eliminate il liquido prodotto, poi irrorateli con il vino, mescolate per un istante ed eliminate anche questo scolando completamente tenendo la mano sinistra sul coperchio e alzando il manico della padella con la destra, lasciando filtrare il liquido in un recipiente. Quindi, senza coperchio e a fiamma viva, mescolate per alcuni istanti, versate il brandy, poi inclinate la padella sul fuoco in modo di infiammare i rognoncini e lasciate che la fiamma si spenga. Aggiungete il burro, il worcester, il trito, il pepe e poco sale; mescolate e servite nei piatti caldi.

Consigli utili.

Prima di iniziare l'operazione di cottura, eliminate accuratamente il grasso presente all' interno del rognone.