

TOAST DI ROGNONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 cipolla,
- 1 cucchiaio di burro,
- 1 rognone di vitello,
- 2 cucchiaini di farina,
- 2 cucchiaini di brodo,
- sale,
- pepe,
- salsa Worcester,
- 4 fette di pancarrè,
- 4 fette di pane,
- 1 uovo sbattuto,
- poco latte,
- pangrattato,
- olio d'oliva.

Tritare e rosolare 1 cipolla in un cucchiaio di burro.

Unirvi un rognone di vitello lavato, spurgato e affettato sottile.

Rosolarlo per 2 minuti, cospargerlo con 2 cucchiaini di farina e bagnarlo con 2 cucchiaini di brodo.

Incoperchiare e far cuocere per 15 minuti a fiamma dolce.

Salare, pepare e condire con salsa Worcester.

Dividere il composto su 4 fette di pancarrè e coprire con altrettante fette di pane.

Passare in 1 uovo sbattuto con poco latte, nel pangrattato e friggere in olio bollente.