

ROGNONE DI VITELLO TRIFOLATO

Ingredienti:

- 500g. di rognone di vitello,
- olio,
- burro,
- prezzemolo,
- succo di limone,
- crostini di pane fritti.

Tagliate i rognoncini in due, liberateli del grasso e gettateli in una teglia con olio bollente per uno o due minuti. Toglieteli dal fuoco, scolateli e gettateli in un'altra teglia con una noce di burro facendoli cuocere per non più di cinque minuti. Salateli, spremetevi succo di limone e prezzemolo tritato e servite contornato con crostini fritti al burro.