

ROGNONI TRIFOLATI ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 3 rognoni di maiale,
- 1 cipolla,
- 1/2 bicchiere di aceto,
- 300 gr di funghi,
- 1 bicchiere di panna,
- prezzemolo abbondante,
- burro,
- sale,
- pepe.

Lavate i rognoni sotto l'acqua, tagliateli in 2 nel senso della lunghezza ed eliminate il grasso.

Metteteli a bagno in una ciotola con abbondante acqua e aceto e lasciateveli per un paio d'ore.

Toglietegli poi dall'acqua, lavateli abbondantemente sotto il getto dell'acqua, asciugateli bene e tagliateli a pezzettini.

In una casseruola fate fondere del burro, unite la cipolla finemente tagliata e fatela rosolare, poi unite il rognone e fate andare a fuoco vivo e a recipiente scoperto per una decina di minuti; regolate di sale e pepe.

Unite quindi i funghi, precedentemente lavati, puliti e affettati: potrete usare champignons, funghi gallinacci in scatola e naturalmente funghi freschi più pregiati.

Fate cuocere per un quarto d'ora, poi ritirate la casseruola dal fuoco.

Tritate finemente del prezzemolo in dose abbondante, incorporatelo al rognone, poi unite il bicchiere di panna.

Rimettete sul fuoco e fate scaldare bene senza però raggiungere l'ebollizione.

Servite dopo pochi minuti: il rognone va sempre portato in tavola caldissimo.