Alessandro Borghese Kitchen Sound, il rognone con la barba di frate

borghese-8-9b874d2d

ROGNONE CON LA BARBA DI FRATE
(Costo €€ - Tempo 20min - Difficoltà ##)

Ingredienti
2 rognoni di vitello
1 bicchierino di brandy
2 scalogni piccoli
Senape francese q.b.
Olio EVO q.b.
Burro q.b.
Sale q.b.
Succo di limone q.b.
Farina q.b.
Aceto di vino bianco q.b.
Barba di frate/agretti q.b.

Preparazione:
Pulisci il rognone, eliminando la parte grassa, e in seguito sbianchiscilo in una pentola con acqua bollente e aceto per qualche minuto.
Nel frattempo, metti a bollire dell'acqua e tuffa la barba di frate.
Leva il rognone dall'acqua, tamponalo, e taglialo a lamelle sottili. Infarina le lamelle e rosolale con una noce di burro. Aggiusta di sale e sfuma con il brandy.
Cuoci fino a far evaporare l'alcol.
Scola la barba di frate, e condiscila con succo di limone, sale, olio extravergine e scalogno tagliato ad

anelli.
Servi il rognone su un letto di agretti, accompagnando con un cucchiaio di senape francese.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno