

Rognoni Tripartiti (Reni)

Rognoni di Maiale. Vitello. Manzo.

Togliere i Rognoni in due parti come un Conino Togliere il grasso e la parte Bianca - Togliere a Sessantini - dopo avere fatto questa operazione fendete una Padella con olio d'oliva 3^a uccid' Burro e bicere un spico d'aglio Tagliato a lamelle fetello arrostare leggermente dopo di che Mettete i Rognoni aggiungete del Presunto Tritato Sale pepe nero Macinato fottelo saltare a fuoco alto portandolo a cottura - a cottura terminata Mettete una spruzzatina di Brandy Secco o Cognac sempre a fuoco alto per una ventina di secondi dopo di che lo servite con delicate abruvoluta sulla griglia con un contorno di Rucola o Rucola saltate con la Sencetta. questa e una delizia della grande cucina.

