

LINGUINE AL ROGNONE

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di linguine piuttosto larghe,
- 300 g di rognone di vitello,
- aceto,
- 300 g di fesa di vitello,
- 200 g di champignons in scatola,
- una cipolla,
- 40 g di farina,
- quattro cucchiai di olio,
- un mestolo di caldo brodo di dadi,
- sale,
- una presa di zucchero,
- pepe bianco,
- paprica dolce,
- un bicchiere di panna,
- 40 g di formaggio Emmenthal,
- mezzo mazzetto di erba cipollina.

Lavate i rognoni sotto l'acqua corrente, dimezzateli nel senso della lunghezza, togliete il grasso, la pellicina e i nervetti e metteteli a bagno per un'ora in una terrina piena di acqua fredda, acidulata con 2 cucchiai di aceto.

Intanto portate ad ebollizione, in una pentola, 3 litri di acqua con una manciata di sale: buttatevi le linguine e fatele cuocere al dente.

Dividete la fesa di vitello a metà nel senso della lunghezza e tagliatela a fettine sottilissime.

Scolate i funghi dal liquido di conserva, sbucciate la cipolla e tritatela finemente.

Levate i rognoni dall'acqua, asciugateli e tagliateli a fettine sottilissime.

Disponete la farina in un piatto e passatevi le fettine di rognone e di vitello.

Fate riscaldare l'olio in una padella, mettetevi la carne, i rognoni e la cipolla tritata e lasciate rosolare per 8 minuti, girando continuamente.

Bagnate il tutto con il brodo di dadi caldo, insaporite con un cucchiaino di sale, una presa di zucchero, un pizzico di pepe bianco e di paprica dolce e fate cuocere per 15 minuti a recipiente coperto e a fuoco molto lento.

Incorporate poi la panna e il formaggio, continuate a cuocere ancora, senza però raggiungere il bollore, e versate il tutto sulla pasta scolata ben al dente e disposta in una zuppiera di servizio calda.

Spolverizzate con l'erba cipollina lavata e tagliata finemente e con una presa di paprica dolce.

Mescolate bene e servite subito, ben caldo.