

BRUSCHETTA CON ROGNONCINI TRIFOLATI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane casereccio
- 3 rognoncini di vitello
- 1/3 bicchiere di vino bianco secco
- 1/3 bicchiere di olio d'oliva
- farina
- sale
- pepe

Lavate i rognoncini, spellateli e tagliateli a fettine.
Infarinateli e cuoceteli in una padella con dell'olio.
Conditeli con sale e pepe e quando saranno cotti sfumateli con il vino.
Bruscate il pane e conditelo con i rognoncini.