

SPIEDINI DI ROGNONE E PRUGNE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 rognoncini di vitello,
- aceto,
- sedici prugne secche,
- sedici fettine di lardo affumicato,
- sale,
- una tazza di panna,
- 3 cucchiaini di senape forte.

Aprite i rognoni a metà, eliminate il grasso e immergeteli per 5 minuti in acqua fredda acidulata con aceto; poi lavateli bene e asciugateli.

Ricavate dai rognoni ventiquattro pezzetti.

Fate ammorbidire le prugne secche in acqua calda, snocciolatele e avvolgete ogni prugna in una fettina di lardo.

Preparate gli spiedini mettendo un pezzo di rognone, una prugna, un pezzo di rognone, una prugna e terminate con il rognone.

Preparate in tal modo otto spiedini e fateli cuocere sulla griglia per qualche minuto, salandoli solo a fine cottura.

Adagiateli in un piatto e serviteli con una salsa preparata mescolando la panna con la senape.