



Rognone di manzo al formaggio - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

secondi piatti - carne - frattaglie - fontina

dosi per 4 persone:

600 gr di rognone di manzo  
1 bicchiere di vino bianco secco  
8 fettine di fontina  
prezzemolo  
80 gr di burro  
sale, pepe  
100 gr di aceto

Tenere il rognone tagliato a cubetti a bagno in acqua e aceto per 10 min., quindi scolarlo, asciugarlo con carta cucina e farlo saltare in un tegame con il burro.

Aggiungere il vino e cuocere a fiamma vivace finchè non è evaporato.

Togliere dal fuoco, adagiare i cubetti di rognone in una pirofila, amalgamare con il prezzemolo tritato e ricoprire con la fontina.

Passare in forno qualche minuto.

eCucinando.it