

INGREDIENTI PER 4 PERSONE



Agnolotti piemontesi

AGNOLOTTI PIEMONTESE *con* ROGNONCINO DI VITELLO

480 g di Agnolotti piemontesi
300 g di rognone di vitello a fettine spurgato
1 cipolla a fettine
1 spicchio d'aglio tritato, vino bianco
olio extravergine di oliva
100 g di funghi champignon trifolati
100 g di crema di latte
prezzemolo tritato, sale, pepe
30 g di Parmigiano Reggiano grattugiato

Chef Surgital

Saltate in padella il rognone con olio, prezzemolo, aglio e cipolla; regolate quindi di sale e pepe. Sfumate con il vino bianco, aggiungete i funghi e la crema di latte e fate cuocere per 5 minuti.

Cuocete gli Agnolotti piemontesi in abbondante acqua bollente salata, colateli e saltateli in padella con la salsa di rognone.

Servite con una spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.