



Ricetta N. RE000572

Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 14:30

da KEVIN LUIGI FORNONI

Spaghettoni trafilati al bronzo, cacio e pepe con rognone di vitello e caffè

Un primo piatto dai sapori contrastanti, con l'utilizzo del quinto quarto dell'animale, ovvero il rognone di vitello e tutto il profumo di caffè.

Tempo di preparazione: 20 minuti

Ingredienti per 4 persone

320 g Spaghetti trafilati al bronzo
n. 1 Rognone di vitello
10 g di Polvere di caffè disidratata
40 g di Pecorino Toscano semi stagionato
40 g di Pecorino Romano non stagionato
40 g di Pecorino Sardo stagionato
20 ml di latte di capra
30 g di burro
scorza di mezzo limone
20 ml di olio al caffè

Preparazione

Per prima cosa preparare il rognone; pulirlo dal grasso interno e dalla pellicina esterna in modo tale da poterlo marinare per circa un'ora in acqua e aceto. Preparare la pasta trafilata nel macchinario con trafilatura di bronzo.

In una padella soffriggere il burro, unire il latte e l'olio al caffè.

In un secondo momento inserire il pecorino romano e creare una fonduta.

Scolare lo Spaghettoni, unire per mantecare il pecorino toscano, e per ultimo il pecorino sardo a mantecare.

In un pentolino a parte scottare il rognone, salare, pepare e affettarlo a rosa. Passarlo per mezzo minuto in salamandra, impiattare lo spaghettoni, e partendo dal basso inserire le foglie di rognone.

Spolverare con caffè e porre i germogli di shiso sopra, filo di olio al caffè e pecorino grattugiato.

Vino consigliato

Un rosè