

Abbacchio E Carciofi

Lavate e asciugate bene la rognonata, poi mettete il tutto a rosolare in burro e olio, unendo qualche foglia di salvia, rosmarino e regolando di sale e pepe: bagnate in cottura con il vino bianco, piano piano e in modo che prima di aggiungerne altro sia stato assorbito il primo. Mentre la rognonata cuoce, pulite i carciofi, privateli delle foglie dure e delle spine e sbollentateli per una decina di minuti. Toglieteli poi dal fuoco e strizzateli delicatamente per togliere tutta l'acqua. Dividete i carciofi in due, asciugateli bene, poi passateli nelle uova battute e nel pangrattato, facendoli friggere a fuoco vivace con olio abbondante. In cottura spremete sui carciofi qualche goccia di limone, poi toglieteli dalla padella e metteteli ad asciugare su una carta che ne assorba l'unto eccedente; spolverizzateli poi con scorza grattugiata di limone. Completate la cottura della rognonata che deve risultare senza sugo; ponetela bollente al centro del piatto di portata e circondatela con i carciofi fritti. Servite caldissimo.

Ingredienti

2 Rognonate Complete D'abbacchio
10 Carciofi Riviera Piccoli
2 Uova
Pangrattato
1/2 Limone
2 Bicchieri Vino Bianco Secco
Salvia
Rosmarino
Olio D'oliva
Burro
Sale
Pepe

Note

Preparazione: 55 minuti.