



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE000572**

**Registrata in data 08 Giu 2016 alle ore 14:30**

**da KEVIN LUIGI FORNONI**

## **Spaghettone trafilato 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 Spaghettone, 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 spaghettone, 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