

Scaloppine ai funghi

Categoria: Portate - Carne



Informazioni Generali

Preparazione: 20 min	Cottura: 20 min	Dosi per: 4 persone
Costo: Medio	Difficoltà: Bassa	

Le scaloppine ai funghi sono un appetitoso e saporito secondo piatto a base di carne, completo di contorno.

Le scaloppine sono delle piccole fettine di carne infarinate e fritte che terminano la loro cottura assieme a un contorno di gustosissimi funghi champignon.

Le scaloppine ai funghi sono un secondo piatto dal sapore autunnale, che potete realizzare anche con i pregiati e profumati funghi porcini.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Olio di oliva 2 cucchiari
>> Burro 60 gr	>> Pepe q.b.
>> Carne bovina 8 fettine di vitello da circa 400 gr	>> Prezzemolo un ciuffo
>> Farina 1 cucchiaino	>> Sale q.b.
>> Funghi Champignon 500 gr	

Preparazione



Per preparare le scaloppine ai funghi, per prima cosa pulite i funghi (1) e affettateli (2) (per vedere come si fa clicca qui). Ora prendete le fettine di carne e, se necessario, battetele leggermente fino a conferirgli uno spessore di circa 1 cm, quindi infarinatele per bene sia da un lato (3)



che dall'altro (4). Ponete a scaldare in una padella 30 gr di burro e 2 cucchiari di olio, aggiungete la carne infarinata (5) e soffriggetela su entrambi i lati (6), poi toglitela dalla padella e conservatela al caldo.



In un'altra padella aggiungete il restante burro, fatelo fondere assieme ad uno spicchio di aglio schiacciato (7), quindi aggiungete i funghi e cuoceteli a fuoco allegro (8) finchè cominceranno a sudare la propria acqua. A questo punto salate, pepate e fate cuocere per un totale di 10 minuti, dopodiché aggiungete le fettine (9)



e lasciate cuocere per un altro minuto (10): aggiustate eventualmente di sale, aggiungete il prezzemolo tritato (11) e spegnete il fuoco. Servite immediatamente disponendo due fettine di carne a testa accompagnate dai funghi (12) che suddividerete per ogni commensale.

Consiglio

Se vi sembra che le vostre scaloppine ai funghi siano troppo asciutte, prima di unire la carne versate nei funghi 100 ml di acqua nella quale avrete sciolto 1 cucchiaino di farina (fate attenzione che non ci siano grumi); fate addensare per qualche minuto, ottenendo così un sughetto denso e cremoso che renderà meno asciutta la preparazione e amalgamerà meglio gli ingredienti.