

Scaloppine di vitello ai funghi porcini

Scaloppine e Funghi



Ingredienti (per 4 persone)

4 scaloppine di vitello
aglio q.b.
olio extra vergine d'oliva
350 g di funghi porcini freschi, surgelati o secchi
farina q.b.
sale
prezzemolo

Procedimento:

Pulire accuratamente i funghi porcini al fine di togliere la terra e le possibili malformazioni. Asciugarli e tagliarli a pezzi da circa 1 cm (anche più o meno grandi a seconda dei gusti). Cominciare a soffriggere in una padella o una pentola magari di coccia pezzi di porcino con olio ed uno spicchio di aglio schiacciato per circa 10 minuti a fuoco moderato e sale (quanto basta). In un piatto porre pochi grammi di farina col la quale infarinare le scaloppine. A questo punto i funghi porcini che soffriggono dovrebbero essere parzialmente cotti. Aggiungere ai funghi le scaloppine di vitello appena infarinate e cuocere a fiamma viva per qualche minuto sino al completamento della cottura della carne. A fine cottura tritare un po' di foglie di prezzemolo e unire al piatto sia per dare il buon sapore, sia per l'aspetto estetico magari se le scaloppine ai funghi sono servite in un piatto ampio.

Scaloppine e Funghi



Ingredienti (per 4 persone)

4 scaloppine di vitello
aglio q.b.
olio extra vergine d'oliva
350 g di funghi porcini freschi, surgelati o secchi
farina q.b.
sale
prezzemolo

Procedimento:

Pulire accuratamente i funghi porcini al fine di togliere la terra e le possibili malformazioni. Asciugarli e tagliarli a pezzi da circa 1 cm (anche più o meno grandi a seconda dei gusti). Cominciare a soffriggere in una padella o una pentola magari di coccia pezzi di porcino con olio ed uno spicchio di aglio schiacciato per circa 10 minuti a fuoco moderato e sale (quanto basta). In un piatto porre pochi grammi di farina col la quale infarinare le scaloppine. A questo punto i funghi porcini che soffriggono dovrebbero essere parzialmente cotti. Aggiungere ai funghi le scaloppine di vitello appena infarinate e cuocere a fiamma viva per qualche minuto sino al completamento della cottura della carne. A fine cottura tritare un po' di foglie di prezzemolo e unire al piatto sia per dare il buon sapore, sia per l'aspetto estetico magari se le scaloppine ai funghi sono servite in un piatto ampio.

Documento originale

Preparazione: —	Cottura: —	Porzioni: 4	Difficoltà: Media
-----------------	------------	-------------	-------------------

Ingredienti

scaloppine di vitello	4 unità
aglio	quantità sufficiente
olio extra vergine d'oliva	
funghi porcini	350 grammi
farina	quantità sufficiente
sale	
prezzemolo	

Procedimento

- Pulire accuratamente i funghi porcini per togliere la terra e le possibili malformazioni. Asciugarli e tagliarli a pezzi di circa 1 cm (anche più o meno grandi a seconda dei gusti).
- Iniziare a soffriggere in una padella o pentola i pezzi di porcino con olio extra vergine d'oliva e uno spicchio d'aglio schiacciato per circa 10 minuti a fuoco moderato e con sale (quanto basta).
- Infarinare le scaloppine di vitello con un po' di farina. Aggiungere le scaloppine ai funghi che dovrebbero essere parzialmente cotti e cuocere a fiamma viva per qualche minuto fino al completamento della cottura della carne.
- A fine cottura tritare un po' di prezzemolo e unirlo al piatto sia per dare buon sapore sia per l'aspetto estetico, specialmente se le scaloppine ai funghi sono servite in un piatto ampio.