

SECONDI PIATTI

## Scaloppine ai funghi gratinate in forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [30 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le scaloppine ai funghi gratinate in forno con le sottilette e il prosciutto cotto sono un secondo piatto ricco e gustoso. La preparazione è davvero molto rapida e potete prepararle anche con molto anticipo e lasciare solo la fase della gratinatura al momento di andare in tavola.

### INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO oppure vitellone - 8  
FUNGHI CHAMPIGNON oppure funghi  
misti coltivati - 500 gr  
PROSCIUTTO COTTO 8 fette  
SOTTILETTE 8  
FARINA  
CIPOLLE piccola - 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

### PREPARAZIONE

1 Passare le scaloppine nella farina.



2 Lasciarle riposare per qualche minuto ed aggiungere un pizzico di sale sulla carne.



3 Nel frattempo cuocere una confezione di misto funghi con dell'olio e della cipolla. Aggiungere le scaloppine e farle cuocere da ambo i lati per qualche minuto.



4 Disporre in una pirofila le scaloppine ed adagiare su di esse mezza fetta di prosciutto.



5 Completare con mezza sottiletta.



6 Passare in forno per pochi minuti fino allo scioglimento del formaggio.



7 Contornare le scaloppine con i funghi e spolverare il tutto con del prezzemolo fresco.

