

SECONDI PIATTI

Scaloppine ai funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [12 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Le scaloppine ai funghi sono un [secondo piatto](#) autunnale veloce da realizzare ma incredibilmente saporito. Con questa ricetta porterete in tavola un piatto ricco e genuino che solleticherà anche i palati più esigenti. Per insaporire la pietanza abbiamo scelto i funghi champignon, facilmente reperibili, ma nulla vi vieta di arricchire la ricetta con porcini, finferli e altre varietà di funghi che la stagione vi offre!

E se vi piacciono i [funghi](#), ecco altre ricette gustose che potrete preparare a casa vostra:

[Fettine con scamorza e funghi](#)

[Scaloppine alla pulcinella](#)

[Maiale con funghi](#)

INGREDIENTI

FETTINE DI VITELLO circa 500g - 8

FUNGHI CHAMPIGNON 250 gr

CHAMPIGNONS CREMA 250 gr

FUNGHI ORECCHIONI O OSTRICA
(PLEUROTUS) 150 gr

BURRO 70 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

FARINA

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO 1 ciuffo

PREPARAZIONE

- 1** Per preparare le scaloppine ai funghi iniziate con la pulizia dei funghi, asportate la parte più terrosa del gambo e strofinateli delicatamente con un panno umido.

Affettate gli champignon e separate i pleurotus in mucchietti piccoli.

- 2** Fate sciogliere 30g di burro con un goccio di olio in una padella piuttosto capiente. Rosolate brevemente all'interno della padella, uno spicchio di aglio tagliato a metà privato dell'anima e unite i funghi, cominciando dai pleurotus; attendete un paio di minuti scarsi ed aggiungete in padella anche gli champignon.

Mescolate e cuocete a fuoco medio, fino a che i funghi si saranno leggermente abbrustoliti. Salate leggermente, pepate e spolverizzate con del prezzemolo tritato. Proseguite la cottura per 6-7 minuti a fuoco moderato mescolando di tanto in tanto.

3 A questo punto eliminate l'aglio, rimuovete i funghi dalla padella e teneteli in caldo.

Infarinate leggermente le fette di vitello e mettete il restante burro nella stessa padella utilizzata per i funghi. Una volta che il burro si sarà sciolto, quando incomincia a sfrigolare, aggiungete la carne, giratela dopo pochi istanti, salate e pepate. Aggiungete in padella i funghi precedentemente preparati, ed unite un mestolino di acqua calda così da formare una salsina morbida.

La cottura deve essere piuttosto rapida per non rischiare di seccare la carne.

4 Disponete le scaloppine sul piatto da portata cospargetele con i funghi e la salsina, aggiungete del prezzemolo tritato a piacere e servite le scaloppine ai funghi ben calde.