

SECONDI PIATTI

# Fettine con scamorza e funghi

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [14 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Queste scaloppine farcite con funghi e scamorza sono davvero una prelibatezza e si preparano in pochissimo tempo. Un secondo per tutta la famiglia, da preparare all'ultimo momento per assaporare la morbidezza della carne di maiale che non va cotta più del necessario per evitare che diventi asciutta.

Se ami i funghi prova anche le [scaloppine ai funghi](#), un classico della cucina casalinga, facile e appetitoso!

## INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO a fettine - 500 gr

FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)  
500 gr

SCAMORZA 50 gr

FARINA

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola

BURRO 20 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Battete le fettine con un batticarne, salatele e infarinatele, togliendo la farina in eccesso.



- 2 Scaldate in una padella l'olio e 10 g di burro, quindi unite le bistecche facendole cuocere a fiamma moderata due minuti per lato così da realizzare delle scaloppine sugose.



**3** Prelevate le scaloppine e trasferitele in una teglia da forno.



**4** Nella stessa padella usata per le fettine, aggiungete il burro rimanente e rosolatevi lo spicchio d'aglio.

Aggiungete i funghi, precedentemente mondati ed affettati e lasciateli cuocere per 5 minuti a fiamma alta, fino ad assorbimento del loro liquido; insaporite di sale.



**5** Distribuite un cucchiaino di funghi sopra le fettine.

A parte affettate la scamorza ed adagiate due fette di scamorza sopra ogni fetta di carne.





**6** Infornate il tutto a 20°C per 5 minuti o fino a che la scamorza non risulti fusa.