

SECONDI PIATTI

Lonza di maiale con salsa di funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 6 fettine di lonza di maiale
- 1 vaschetta di funghi
- 300 g di mascarpone
- 2 spicchi d'aglio
- 1 dado da brodo
- 2 rami di prezzemolo
- 4 "grattate" di noce moscata

PREPARAZIONE

1 1°- Tagliate i funghi sottili, disponeteli in una padella antiaderente salateli, pepateli, aggiungete il dado e fateli consumare a fuoco allegro, a fine cottura aggiungete il prezzemolo e saltateli un paio di minuti.

2°- Passate la lonza di maiale dopo averla salata q.b. in pentola cucinatela finchè non è dorata disponetela su un piatto di portata.

3°- Nel fondo di cottura della lonza aggiungete 1/4 di funghi il mascarpone e la noce moscata (a gusto) lasciate insaporire, e versate la salsa sopra la lonza.

Vi assicuro ... provatela!