

SECONDI PIATTI

Medaglione coi porcini

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [2 min](#) COTTURA: [4 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CONTROFILETTO DI MANZO tagliata a medaglioni - 4

FUNGHI PORCINI piccoli - 400 gr

AGLIO

TIMO ESSICCATO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

Il medaglione coi porcini è una ricetta che richiede un tempo di cottura pari a pochissimi minuti! Velocissima e buona, è un jolly in cucina, perfetta per una cena improvvisata e per proporre un secondo alternativo e genuino in tavola, quando la stagione dei funghi è al suo apice e la sera un piatto di carne si accompagna volentieri ad un bel bicchiere di vino!

PREPARAZIONE

- 1 Massaggiate i medaglioni di controfiletto con un goccio d'olio extravergine d'oliva, salateli e pepateli leggermente.



- 2 Scaldare molto bene una griglia possibilmente in ghisa fino a che sia pressoché rovente.

Scaldate dell'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio ed ai gambi di prezzemolo.



- 3** Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla padella i funghi porcini facendoli cuocere a fuoco vivace; regolate di sale e insaporiteli con pochissimo timo secco.



- 4** Togliete dalla padella l'aglio ed i gambi del prezzemolo, spegnete il fuoco e conservate i funghi al caldo.

Mettete il controfiletto sulla griglia rovente e cuocetela per 2 minuti per lato per una cottura al sangue.



- 5 Servite i medaglioni insieme ai funghi aggiungendo un filo d'olio extravergine a crudo, del prezzemolo tritato ed una macinata generosa di pepe nero.



NOTE

La cottura alla griglia utilizzata in questa ricetta, necessita di alcuni accorgimenti per una resa al meglio e per non rovinare il piatto finale. Prima di tutto è opportuno scaldare la griglia alla massima

temperatura e passarvi sopra un panno o uno scottex imbevuto di olio. La carne alla griglia, per esempio, non necessita di grassi per la cottura ma è opportuno ingrassare la griglia per evitare che la carne vi resti attaccata. Alla griglia i succhi non devono colare fuori ma devono restare sigillati dentro il taglio di carne, grazie alla temperatura altissima che bloccherà istantaneamente la loro fuoriuscita. Se dopo qualche minuto iniziate a intravedere del liquido che fuoriesce dalla carne e bagna la griglia, è il momento di spostare il tutto sul piatto.