

SECONDI PIATTI

Straccetti con funghi porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 5 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CONTROFILETTO DI MANZO 400 gr
FUNGHI PORCINI 4
SCALOGNO 1
TIMO rametti - 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE BIANCO

Avete degli ottimi funghi porcini ma non sapete cosa farci? Noi vi proponiamo questi straccotti veloci e gustosissimi.

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine di oliva in una padella, aggiungete lo scalogno tagliato finemente, i rametti di timo fresco e fate soffriggere.



- 2 Tagliate a dadini i gambi dei porcini che precedentemente avrete pulito dalla terra e aggiugeteli in padella. Abbassata la fiamma e fate cuocere per qualche minuto, aggiungendo un po' d'acqua per mantenere la preparazione umida.



- 3 Quando i gambi dei funghi si saranno ammorbiditi, aggiungete in padella le cappelle affettate finemente.



4 Aggiungete un pizzico di sale e di pepe bianco e mescolate.



5 A questo punto trasferite i funghi in una ciotola e aggiungete sempre alla stessa padella dell'altro olio che farete scaldare molto bene.

Unite alla padella il controfiletto tagliato a striscioline e lasciate rosolare a fuoco molto vivace mescolando.



6 Insaporite la preparazione con un pizzico di sale, trasferite nuovamente i funghi in

padella, mescolate e portate a cottura.



7 Servite gli straccetti ai funghi porcini con un giro d'olio a crudo e un pizzico di pepe.

