

SECONDI PIATTI

Fettine di vitello con salsa ai funghi

di: *Haruka84*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **12 min** COSTO:

basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Di questa ricetta la cookina che l'ha postata, Haruka84, racconta:

"questa ricetta l'avevo trovata tempo fa in un libro di cucina di mia madre e ci è piaciuta molto, tanto che ancora adesso quando la facciamo in casa è quasi festa! Solitamente con mia madre quando proviamo una ricetta è raro che poi la prendiamo come "abitudine", alla fine facciamo sempre le solite cose che ci piacciono, mentre questa ci ha proprio conquistato!!!!"

INGREDIENTI

CARNE DI VITELLO in fettine - 600 gr

FUNGHI PORCINI SECCHI 20 gr

FUNGHI misti - 400 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

BURRO 40 gr

FARINA

PANNA 200 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

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

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Immergete i funghi secchi in acqua tiepida in modo tale che possano reidratarsi.



- 2 Fate scaldare in una casseruola il burro ed un filo d'olio extravergine d'oliva.



- 3 Nel frattempo infarinate le fettine dividendole a metà qualora fossero troppo grandi.



4

Trasferitele nella casseruola e fatele dorare per circa un minuto su entrambi i lati, quindi mettete la carne da parte in un piatto lasciando i sughi della carne in padella.





- 5 Abbassate la fiamma sotto la casseruola e aggiungete uno spicchio d'aglio schiacciato in camicia e lasciatelo soffriggere.



- 6 Affettate i funghi freschi e uniteli in padella insieme a quelli secchi reidratati. Aggiungete poca acqua d'ammollo dei funghi passandola attraverso un colino a trame fittissime.

Lasciate cuocere per pochi minuti a fiamma vivace e a padella scoperta.





- 7 Una volta cotti i funghi, salateli e trasferitene una parte in un bicchiere adatto per un frullatore ad immersione. Aggiungete la panna e frullate; regolate la densità della salsa aggiungendo eventualmente altra panna.





8 Rimettete un po' di salsa frullata in padella, dopo aver rimosso lo spicchio d'aglio, aggiungete le fettine e ricoprite con la salsa rimanente.

Aggiungete anche i funghi lasciati interi, distribuiteli bene e salate adeguatamente. Coprite la padella e fate insaporire per un paio di minuti.





9 Servite le fettine con la salsa ai funghi e ultimando ciascun piatto con poco prezzemolo tritato.

