

SECONDI PIATTI

Scaloppine ai funghi e panna

di: *Tania Meli*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso



Le scaloppine ai funghi e panna sono una variante autunnale ancora più gustosa e cremosa delle classiche [scaloppine](#), complice la panna, grazie alla quale si creerà una crema ancora più ricca di gusto, che avvolgerà la carne ad ogni boccone. Questo delizioso secondo piatto è un classico intramontabile dell'autunno, approfittate quindi di questa stagione per preparare le scaloppine con funghi freschi appena colti: andranno bene anche porcini, finferli o pleurotus.

Se amate i funghi non perdetevi queste nostre prelibate [ricette](#):

[Scaloppine ai funghi light](#)

[Fettine con scamorza e funghi](#)

Scaloppine alla pulcinella

Maiale con funghi

INGREDIENTI:

FETTINE DI VITELLO 800 gr

FUNGHI CREMINI 500 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PANNA DA CUCINA 200 ml

VINO BIANCO SECCO 80 ml

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

SALE

PEPE NERO

FARINA 00

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la scaloppine funghi e panna per prima cosa con un coltello eliminate la parte terrosa del gambo dei funghi e lavateli velocemente sotto acqua corrente. Tagliate i funghi a fettine sottili, in una padella dai bordi alti scaldate 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato e, quando sarà dorato, unite i funghi. Fate cuocere a fiamma medio bassa per 3 minuti, finché i funghi non avranno perso la propria acqua, versate 50 ml di vino bianco ed alzate la fiamma per far evaporare il vino. Quando sarà evaporato chiudete con il coperchio e lasciate cuocere per altri 2 minuti, regolate di sale e di pepe e mescolate per bene.





2 Mettete la maggior parte dei funghi dentro un contenitore lungo o un frullatore, versate la panna da cucina con tutto il suo liquido e frullate fino ad ottenere una crema liscia e liquida, regolate nuovamente di sale e pepe e tenete da parte. Mettete da parte anche i funghi che non avete frullato, perché vi serviranno da aggiungere alle scaloppine funghi e panna verso la fine. Passate le fettine di vitello nella farina in modo da impanarle per bene da entrambi i lati, nella stessa padella in cui avete cotto i funghi, scaldare il restante olio e lasciate cuocerle a fiamma media per 5 minuti per lato.





3 Quando le fettine di vitello saranno ben dorate ben dorate da entrambi i lati, unite i funghi che avete messo sa parte ed il restante vino, continuate al cottura per altri 3 minuti senza coperchio. Aggiungete adesso la panna ai funghi e mescolate delicatamente le scaloppine ai funghi e panna, tenete la fiamma bassa e lasciate cuocere per altri 2 minuti, per finire aggiungete il prezzemolo tritato.





CONSIGLIO

CONSERVAZIONE