SECONDI PIATTI

Scaloppine ai funghi e panna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

La **cucina italiana** è rinomata per la sua ricchezza di sapori e la varietà delle sue ricette. Tra i tanti piatti che han fatto il giro del mondo, in quanto a fama, menzioniamo le **scaloppine ai funghi e panna**, questa succulenta **ricetta** cucinata con **fettine di vitello** e **funghi cremini** occupa davvero un posto d'onore tra i secondi piatti più cucinati.

Questa **ricetta**, classica e apprezzata anche dai palati più difficili, unisce la tenerezza della carne di vitello all'aroma tipico dei funghi cremini, creando un mix di sapori muschiati e deliziosi.

Segui la nostra ricetta con passo passo fotografico per cucinare con le tue mani delle tenere e deliziose scaloppine ai funghi e panna, per la gioia di tutta la

tua famiglia.

Se ami le ricette con i funghi, ti consiglio di provare anche queste proposte:

Paté di funghi e mandorle
Pasta gratinata con funghi e besciamella
Rotolo di frittata ai funghi
Funghi champignon impanati e fritti
Funghi trifolati al forno

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 cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

FARINA 00

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

1 Per preparare la scaloppine ai funghi e panna per prima cosa, con un coltellino, elimina la parte terrosa del gambo dei funghi e lavali velocemente sotto l'acqua corrente. Taglia i funghi a fettine sottili e metti da parte.

In una padella dai bordi alti scalda 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio schiacciato e, quando sarà dorato, unisci i funghi. Fai cuocere a fiamma medio bassa per 3 minuti o finché i funghi non avranno perso la propria acqua di vegetazione, infine versa 50 ml. di vino bianco ed alza la fiamma per far evaporare la parte alcolica. Chiudi con il coperchio e lascia cuocere per altri 2 minuti, regola di sale e di pepe e mescola per bene.

2 Metti la maggior parte dei funghi dentro un contenitore lungo o un frullatore, versa la panna da cucina insieme ai funghi, nel contenitore e frulla fino ad ottenere una crema liscia e liquida, regola nuovamente di sale e pepe e tieni da parte. Metti da parte anche i funghi che non hai frullato, perché ti serviranno da aggiungere alle scaloppine a fine cottura.

Passa le fettine di vitello nella farina in modo da impanarle per bene da entrambi i lati. Nella stessa padella in cui hai cotto i funghi, scalda il restante olio e lascia cuocere le fettine di vitello a fiamma media, basteranno 5 minuti per lato.

3 Quando le Scaloppine di vitello saranno ben dorate da entrambi i lati, unisci i funghi che

avrai messo sa parte ed il restante vino, continua la cottura per altri 3 minuti senza coperchio. Aggiungi adesso la panna ai funghi e mescola delicatamente le scaloppine ai funghi e panna, tieni la fiamma bassa e lascia cuocere per altri 2 minuti, per finire aggiungi il prezzemolo fresco tritato.

Consiglio

Puoi sostituire i funghi cremini con altre varietà di tuo gusto.

Conservazione

Le scaloppine ai funghi e panna si conservano in frigorifero dentro un contenitore o coperte con pellicola per massimo 1 giorno.