

SECONDI PIATTI

Arrotolato di vitello con funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 45 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

800 g di arrotolato di vitello
poca farina
300 g di funghi
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
1-2 spicchi di aglio
sale.

PREPARAZIONE



2 Infarinate bene l'arrotolato.



3 In una padella fate rosolare l'aglio nell'olio.

Unite la carne e fatela rosolare bene da tutti i lati.



4 Togliete la carne e fate cuocere nella stessa padella i funghi con del prezzemolo.



5 Tagliate a fette l'arrotolato.



6 Mettete in una teglia le fette di vitello ed i funghi.



7 Infornate a 180°C per 30 minuti.

