

SECONDI PIATTI

Bistecche di maiale ai funghi

di: *Annuella*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

4 bistecche di maiale
40 g di burro
poca farina
400 g di funghi misti surgelati
mezzo bicchiere di vino bianco
poco prezzemolo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Infarinare le bistecche.



2 Sciogliete il burro in una padella, unite le bistecche e lasciatele rosolare da enteambi i lati.



3 Togliete la carne ed unite i funghi e lasciateli cuocere.



4 Unite ai funghi le bistecchie.

Sfumare con il vino.

Unite il prezzemolo e lasciate cuocere ancora un pò.

