

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 Infarinate 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.

