

SECONDI PIATTI

Bocconcini di carne ai funghi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *15 MINUTI DI RIPOSO*



Bocconcini di carne ai funghi: la ricetta perfetta per chi vuol portare a tavola un piatto gustoso e saporito! Un secondo molto buono, ottimo per una cena autunnale, il periodo dei porcini. Un secondo dal sapore strutturato, in cui la carne si armonizza bene con i funghi, la panna acidulata ed il pomodoro. Un primo in abbinamento?

[Spaghetti alla carrettiera](#), buonissimi!

INGREDIENTI

FILETTO DI MANZO o controfiletto - 600 gr
FUNGHI PORCINI a fettine - 300 gr
SHERRY 3 cucchiaini da tavola
PANNA 100 ml
BURRO 20 gr
SCALOGNO tritato - 1
POMODORO PELATO tritati - 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2 cucchiaini da tavola
SUCCO DI LIMONE 1 cucchiaino da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare i **bocconconi di carne ai funghi**, sbattete in una ciotola la panna e il succo di limone con una frusta e fate riposare per 15 minuti.



- 2 Lavate la carne, asciugatela e tagliatela a listarelle. Rosolatele in un tegame con l'olio d'oliva extravergine e il burro a fuoco vivace, facendole dorare da ogni parte. Sgocciolatele e tenetele in caldo.





3 Nello stesso legame, fate appassire lo scalogno. Sfumatelo con lo sherry, quindi unite i funghi, rosolateli per 2-3 minuti ed estraeteli.





- 4 Mettete i pomodori nel tegame, insaporite con un pizzico di sale e una macinata di pepe e fate rosolare per qualche minuto, mescolando di tanto in tanto.



5 Unite il composto di panna e limone, mescolate e fate ridurre il sugo alla metà.



6 Aggiungete infine la carne e i funghi, fateli scaldare per qualche minuto e servite in tavola.



CONSIGLIO

Potrei utilizzare anche gli champignon?

Sì verrà ottima anche con gli altri tipi di funghi.

Potrei fare questa ricetta invece con i bocconcini di pollo?

Sì decisamente!