

SECONDI PIATTI

# Cuore di vitello con funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *molto bassa*    REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

500 g di cuore di vitello

200 g di funghi

burro

lardo

2 carote

1 cucchiaio di farina

1/2 bicchiere di vino bianco

sale

pepe.

## PREPARAZIONE

**1** Pulite i funghi e metteteli a cuocere in un tegame con burro, sale e pepe. Tagliate il cuore il 4 pezzi. In una teglia sciogliete un po' di burro e qualche fettina di lardo; e poi aggiungete il cuore e le carote tagliate a fettine, sale e pepe.

Lasciate cuocere per 3 minuti mescolando spesso, aggiungete la farina e i funghi con il

loro sugo di cottura. Fate rosolare e bagnate con il mezzo bicchiere di vino bianco.