

SECONDI PIATTI

Fettine con scamorza e funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *14 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Queste scaloppine farcite con funghi e scamorza sono davvero una prelibatezza e si preparano in pochissimo tempo. Un secondo per tutta la famiglia, da preparare all'ultimo momento per assaporare la morbidezza della carne di maiale che non va cotta più del necessario per evitare che diventi asciutta.

INGREDIENTI

PROSCIUTTO FRESCO a fettine - 500 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
500 gr
SCAMORZA 50 gr
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiaini da tavola
BURRO 20 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Battete le fettine con un batticarne, salatele e infarinatele, togliendo la farina in eccesso.



- 2 Scaldate in una padella l'olio e 10 g di burro, quindi unite le bistecche facendole cuocere a fiamma moderata due minuti per lato così da realizzare delle scaloppine sugose.



3 Prelevate le scaloppine e trasferitele in una teglia da forno.



4 Nella stessa padella usata per le fettine, aggiungete il burro rimanente e rosolatevi lo spicchio d'aglio.

Aggiungete i funghi, precedentemente mondati ed affettati e lasciateli cuocere per 5 minuti a fiamma alta, fino ad assorbimento del loro liquido; insaporite di sale.



5 Distribuite un cucchiaino di funghi sopra le fettine.

A parte affettate la scamorza ed adagiate due fette di scamorza sopra ogni fetta di carne.





6 Infornate il tutto a 20°C per 5 minuti o fino a che la scamorza non risulti fusa.