

SECONDI PIATTI

Fettine di maiale ai funghi

di: *Annuella*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

ARISTA 600 gr
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
500 gr
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SALE
PEPE NERO
BRODO DI CARNE 1 mestolo
FARINA

Fettine di suino ai funghi, un secondo piatto davvero gustoso e velocissimo da preparare. Si sa le fettine sono un pass-partout ma non per questo dobbiamo rassegnarci a mangiarle sempre cotte ai ferri o sulla griglia....perchè non arricchirle sempre con sapori diversi?

Oggi abbiamo scelto quelle di maiale e le prepariamo con i funghi, guardate un po'!

PREPARAZIONE

1 Scaldate un giro d'olio in una padella e fatevi soffriggere tre spicchi d'aglio in camicia.

Aggiungete alla padella i funghi già puliti ed affettati e fateli saltare. Portate avanti la cottura dei funghi aggiungendo un mestolo di brodo di carne, salate se necessario e fate cuocere per 5 minuti.

Al termine della cottura, togliete l'aglio e spegnete il fuoco.





2 Preparete, nel frattempo, la carne: incidetela sui bordi qualora ci fosse del grasso che in cottura potrebbe farla arricciare, quindi infarinatela.



3 Fate scaldare in una padella una noce di burro ed un filo d'olio e quando il grasso è ben caldo, aggiungetevi la carne che dovrà cuocere per 2 minuti per lato circa. Salate adeguatamente.





4 Unite i funghi con il loro fondo di cottura, coprite la padella e lasciate cuocere per altri 3-4

minuti.



- 5** Al termine della cottura, servite la carne con il sugo ai funghi ultimando il piatto con una bella spolverata di prezzemolo tritato.



