

SECONDI PIATTI

Filetto di maiale ai funghi e vino rosso

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *20 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

FILETTO DI VITELLO da 200 g - 4
FUNGHI CHAMPIGNON (A. BISPORUS)
500 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
BURRO 20 gr
FARINA 60 gr
VINO ROSSO 1 bicchiere
SALE
PEPE NERO
SPICCHIO DI AGLIO 1

PREPARAZIONE

1 Ricavate dai filetti dei medaglioni, ripuliteli dal grasso in eccesso e legateli in modo tale

che in cottura non perdano la forma.

Infarinate i filetti con 40 g di farina e dorateli da ambo i lati per due minuti in padella con l'olio.



2 Salate i filetti e trasferiteli in forno per circa 10 minuti a 150°C.



3 Nella stessa padella, dove avete dorato i filetti, soffriggete lo spicchio d'aglio schiacciato, che poi verrà eliminato e unite i funghi champignon interi, precedentemente puliti dalla loro terra.

Lasciate soffriggere per alcuni minuti a fiamma viva, aggiustate di sale e sfumate il tutto con il bicchiere di vino.



4 Lasciate cuocere fino a quando il vino non si sia ridotto per due terzi del suo volume, levate i funghi e conservateli al caldo.

Legate la salsa ottenuta con il vino con 20 g di burro e la farina rimanente.

Lasciate cuocere fino a quando la salsa non risulti vellutata.

Servite i filetti con i funghi e la salsa al vino ottenuta, accompagnando il tutto con un buon purè di patate.