

SECONDI PIATTI

Medaglione coi porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **2 min** COTTURA: **4 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il medaglione coi porcini è una ricetta che richiede un tempo di cottura pari a pochissimi minuti! Velocissima e buona, è un jolly in cucina, perfetta per una cena improvvisata e per proporre un secondo alternativo e genuino in tavola, quando la stagione dei funghi è al suo apice e la sera un piatto di carne si accompagna volentieri ad un bel bicchiere di vino!

INGREDIENTI

CONTROFILETTO DI MANZO tagliata a medaglioni - 4
FUNGHI PORCINI piccoli - 400 gr
AGLIO
TIMO ESSICCATO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Massaggiate i medaglioni di controfiletto con un goccio d'olio extravergine d'oliva, salateli e pepateli leggermente.



- 2 Scaldate molto bene una griglia possibilmente in ghisa fino a che sia pressoché rovente.

Scaldate dell'olio in una padella insieme ad uno spicchio d'aglio ed ai gambi di prezzemolo.



- 3** Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla padella i funghi porcini facendoli cuocere a fuoco vivace; regolate di sale e insaporiteli con pochissimo timo secco.



- 4** Togliete dalla padella l'aglio ed i gambi del prezzemolo, spegnete il fuoco e conservate i funghi al caldo.

Mettete il controfiletto sulla griglia rovente e cuocetela per 2 minuti per lato per una

cottura al sangue.



- 5 Servite i medaglioni insieme ai funghi aggiungendo un filo d'olio extravergine a crudo, del prezzemolo tritato ed una macinata generosa di pepe nero.



NOTE