

SECONDI PIATTI

# Straccetti con funghi porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *5 min*    COTTURA: *5 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Avete degli ottimi funghi porcini ma non sapete cosa farci? Noi vi proponiamo questi straccotti veloci e gustosissimi.

## INGREDIENTI

CONTROFILETTO DI MANZO 400 gr  
FUNGHI PORCINI 4  
SCALOGNO 1  
TIMO rametti - 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE BIANCO

## PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un bel giro d'olio extravergine di oliva in una padella, aggiungete lo scalogno tagliato finemente, i rametti di timo fresco e fate soffriggere.



- 2** Tagliate a dadini i gambi dei porcini che precedentemente avrete pulito dalla terra e aggiungeteli in padella. Abbassata la fiamma e fate cuocere per qualche minuto, aggiungendo un po' d'acqua per mantenere la preparazione umida.



- 3** Quando i gambi dei funghi si saranno ammorbiditi, aggiungete in padella le cappelle affettate finemente.



4 Aggiungete un pizzico di sale e di pepe bianco e mescolate.



5 A questo punto trasferite i funghi in una ciotola e aggiungete sempre alla stessa padella dell'altro olio che farete scaldare molto bene.

Unite alla padella il controfiletto tagliato a striscioline e lasciate rosolare a fuoco molto vivace mescolando.



6 Insaporite la preparazione con un pizzico di sale, trasferite nuovamente i funghi in

padella, mescolate e portate a cottura.



**7** Servite gli straccetti ai funghi porcini con un giro d'olio a crudo e un pizzico di pepe.

