

SCALOPPINE AI FUNGHI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale

INGREDIENTI:	
800 g	Fesa di vitello a fettine
100 g	Burro
400 g	Funghi champignons piuttosto piccoli
1 dl	Vino bianco secco
1 bicchierino	Di brandy
1 confezione	Panna liquida
	Sale e pepe

PREPARAZIONE:

Pulite i funghi e tagliate a metà solo i più grandi.

Fateli cuocere a fuoco vivace e a tegame coperto e alla fine unite una noce di burro, sale e pepe.

In un altro tegame fate rosolare le scaloppine nel burro facendole dorare leggermente da entrambe le parti, versate sulla carne il brandy, fatelo scaldare e fiammeggiate. Proseguite la cottura a tegame coperto per alcuni minuti.

Togliete le fettine dal tegame e nel fondo di cottura aggiungete il vino, fatelo evaporare, unite i funghi e la panna liquida.

Fate sobbollire per qualche minuto, quindi rimettete la carne, fatela ben insaporire e poi servite.