Scaloppina ai funghi porcini

Ingredienti

8 fettine di vitello (noce, scamone o piccione) di circa 75 g l'una

400 g circa di funghi porcini

2 spicchi d'aglio

1 cucchiai circa di farina

40 g di burro

3 cucchiai di olio ex. v di oliva

Brodo qb

Sale e pepe q.b.

Preparazione

1. Pulire i funghi e tagliarli a lamelle

2. Parare la carne e batterla appena cercando di dargli una forma ovale.

3. Salare, pepare ed infarinare leggermente la carne su ambo i lati.

4. In una padella antiaderente scaldare metà del burro con metà dell'olio, adagiarvi le fettine di carne e farle rosolare a fiamma vivace.

5. Girare le scaloppine, lasciare rosolare anche dall'altra parte.

6. Togliere le scaloppine dalla padella e disporle in un piatto o vassoio.

7. Nella stessa padella, aggiungere il rimanente burro e olio, gli spicchi d'aglio schiacciati e lasciare rosolare a fiamma bassa, quindi unire i funghi tagliati a lamelle.

8. Condire con sale e pepe e lasciare cuocere a fiamma vivace per qualche minuto, eliminare l'aglio e quindi aggiungere la carne, lasciare insaporire ed infine unire il brodo necessario.

9. Cuocere le scaloppine ai funghi qualche minuto, spolverare con prezzemolo tritato e servire subito.

Note e... Sonia consiglia

a) Contorni da abbinare: verdure al salto, puré di patate, patate duchessa, patate Anna.

b) È possibile arricchire la ricetta con poca panna da cucina

c) Allo stesso modo si preparano le scaloppe (1 fettine da 150g ognuna) e le piccatine (tre fettine da circa 50 g ognuna)

d) Si possono utilizzare anche funghi diversi o misti (champignon, ovuli, ecc), o funghi trifolati da unire alle scaloppine appena saltate.

Ricetta, foto e video a cura di Sonia Palermo e Angelo Solillo