

Ricetta: Medaglioni di carne con funghi

Author: WWW.MISYA.INFO

Dopo il successo dei tramezzini di carne di qualche settimana fa, ho preparato con lo stesso impasto dei medaglioni di carne ripieni di funghi e scamorza, un secondo di carne facile, veloce e saporito. Ho cotto la carne in padella con un filo d'olio, ho messo il coperchio e la carne si è cotta bene anche all'interno e soprattutto, è rimasta bella morbida, se preferite potete optare anche per la cottura in forno, credo che 20 minuti a 180° dovrebbero bastare, se provate fatemi sapere. Per oggi è tutto, vi saluto e vado alla ricerca di un pò di concentrazione per poter spuntare quanti più punti possibili dell'enorme lista di cose da fare che aumentano ogni giorno sempre di più e che mi stanno schiacciando manco fossi una formica... buona giornata amiche mie :*

Ingredienti per 10 medaglioni:

- 600 gr di carne macinata
- 2 uova
- 3 cucchiaini di parmigiano
- 250 gr di funghi champignon
- 100 gr di scamorza
- 1 spicchio di aglio
- maggiorana
- sale
- pepe
- olio

Tempo di preparazione: 15 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 35 min

Procedimento per preparare i medaglioni di carne con funghi

In una terrina disponete la carne macinata con le uova, il parmigiano, la maggiorana, sale e pepe

Impastare tutto fino a formare un composto omogeneo

Stendete la carne su un piano ricoperto di carta forno fino a formare una sfoglia non troppo sottile

Con un taglia pasta ricavate dei cerchi di carne

In ogni cerchio create un incavo con dei bordi un pò rialzati e mettete i medaglioni in frigo per mezz'ora

Nel frattempo pulite i funghi, tagliateli a fettine e cuoceteli in una padella con un filo d'olio ed uno spicchio d'aglio, poi tagliate la scamorza a fette

Mettete i funghi nell'incavo che avete creato nei cerchietti di carne

Cuocete la carne in padella con un filo d'olio, coprendo la pentola con un coperchio.

Dopo 15 minuti, aggiungete la scamorza, spegnete la fiamma e lasciate con un coperchio per 5 minuti ancora o fino a che la scamorza non si sarà sciolta.

Servite i Medaglioni di carne con funghi e scamorza

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO