

## Ricetta: Scaloppine ai funghi

Author: WWW.MISYA.INFO

Scaloppine e funghi sono la mia passione e come non unirle in un'unica ricetta? Io di solito le scaloppine ai funghi le faccio con i funghi porcini, ma questa volta mi sono rinventata una ricetta delle scaloppine ai funghi con dei funghi misti che avevo a casa, la ricetta di queste scaloppine è davvero ottima e riesce una crema ai funghi davvero deliziosa.

Ingredienti per 2 persone:

- 4 fettine di arista (o lonza) di maiale
- 200 gr di funghi al naturale
- 50 gr di burro
- 2 cucchiaini di olio evo
- 1 tazzina di latte
- 1 tazzina di acqua
- sale
- pepe
- farina

Tempo di preparazione: 5 min

Tempo di cottura: 25 min

Tempo totale: 30 min

Procedimento per preparare le Scaloppine ai funghi

Infarinate le fettine di arista di maiale e a fuoco vivo fatele rosolare nel burro da entrambi i lati.

Una volta rosolate, salate e trasferite le scaloppine cotte su un piatto.

Fate saltare i funghi nella stessa padella in cui avete preparato le fettine di carne aggiungendo un po' di olio.

Aggiungere un cucchiaino colmo di farina e iniziare a mescolare con un cucchiaino di legno.

Aggiungere ora l'acqua e il latte e continuare a mescolare fino a formare una crema.

Quando la crema ai funghi sarà pronta, rimettete le scaloppine nella padella dei funghi e finite di cuocerle facendole saltare in modo che si amalgamino bene coi funghi.

Servire le scaloppine ai funghi ben calde.

Tag: ricette con i funghi, scaloppine ai funghi