

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Scaloppine con funghi e prosciutto

Strawberry · Thursday, January 24th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 600gr scaloppine di vitello
- 200gr prosciutto crudo
- 400gr funghi misti
- 200gr fontina affettata
- un bicchiere vino bianco
- uno spicchio di aglio
- prezzemolo
- olio extravergine
- sale pepe

Preparazione:

Lavate, asciugate e tagliate a pezzi i funghi. In una padella versate un filo di olio, lo spicchio di aglio e aggiungete i funghi, salate, pepate e fate cuocere. Farcite le scaloppine con una fetta di prosciutto e una di fontina, piegatele a metà e chiudete con uno stuzzicadente. In una padella con l'olio rosolate le scaloppine, aggiungete i funghi, bagnate con il vino, lasciate evaporare, coprite e lasciate cuocere per altri 5 minuti. Disponete le scaloppine su di un piatto da portata e cospargete con il prezzemolo tritato.

This entry was posted on Thursday, January 24th, 2013 at 5:05 pm and is filed under [Italiane](#), [Ricette](#), [Secondi](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.