Ricetta: **Straccetti funghi e mascarpone**

Author: WWW.MISYA.INFO

Gli straccetti ai funghi e mascarpone sono una preparazione ideale per chi ha poco tempo e vuole preparare comunque un secondo piatto sfizioso. L'abbinamento della carne con la crema al mascarpone arricchita con i funghi champignon è di una bontà unica, tantè che io e mio marito abbiamo mangiato la preparazione con le dosi per 4 persone senza lasciare nemmeno un funghetto nel piatto :) auguro a tutti un buon mercoledì e ci leggiamo alla prossima ricetta.

Ingredienti per 4 persone:
500 gr di vitello
250 gr di funghi champignon in lattina
125 gr di mascarpone
2 cucchiai di latte
2 cucchiai di burro
1 spicchio di aglio
50 gr di farina
1/2 bicchiere di vino bianco
sale
prezzemolo
olio

Tempo di preparazione: 15 min
Tempo di cottura: 15 min
Tempo totale: 30 min
Procedimento per preparare gli straccetti di vitello funghi e mascarpone

Far saltare i funghi puliti e tagliati a fette in una padella con un filo d'olio e uno spicchio d'aglio. Salate e tenere da parte

Infarinate gli straccetti di vitello e fateli rosolare nella stessa padella in cui avrete cotto i funghi aggiungendo però 2 cucchiai di burro.

Dopo aver scottato la carne da entrambi i lati,salate e sfumare con il vino bianco.Aggiungere ora il mascarpone e 2 cucchiai di latte e mescolate con un cucchiaio di legno fino ad ottenere una crema.

Versare ora i funghi e una generosa manciata di prezzemolo tritato e mescolare delicatamente.

Disponete gli Straccetti di vitello con funghi e mascarpone nei piatti e servire

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO