



Filetto alla crema di funghi.

Di Donaty 63

Con l' autunno si abbonda di funghi ...il fungo Porcino fa da padrone a tutte le sagre e manifestazioni... ma ci sono anche tante altre qualità...fingerli galletti , prataioli...
Ed ecco un'altra ricetta a base di funghi di facile esecuzione.

Per 4 persone:

8 fette di filetto alte 1 cm

Pan grattato

400 gr di funghi Porcini

100 gr di panna.

Olio, aglio, prezzemolo, sale e pepe.

In un tegame antiaderente dopo aver scaldato l'olio far imbiondire 1 spicchio di aglio, aggiungere i funghi dopo averli lavati e tagliati, prezzemolo, sale e pepe.

Vedete se necessita di un po' d'acqua per la cottura.

A cottura terminata unire la panna e amalgamate bene. Tenere in caldo

Nel frattempo avrete impanato il filetto, fritto e dorato.

Disponete 2 fette di filetto su un piatto e coprire con la salsa ai funghi...come contorno consiglio dei spinaci al burro.

La questa salsa è ottima anche per fare crostini.

