COSTOLETTE CON SPUGNOLE E SPECK

Ingredienti per 4 persone:

- 4 costolette di vitello,
- 8 fettine di speck,
- 400g. di funghi spugnole,
- 80g. di burro,
- 2 scalogni,
- vino bianco secco,
- sale e pepe.

Pulite le spugnole, tagliate a metà le più grosse, poi fatele rosolare in un tegame con 20g. di burro, gli scalogni (mondati e tagliati a fettine), sale e pepe. Sfumatele con un pò di vino, che farete evaporare a fuoco vivace; abbassate la fiamma e continuate la cottura per circa 20 minuti, unendo, eventualmente, un pò di acqua calda. Sistemate le costolette su 4 fogli di carta forno unta con parte del burro rimasto, distribuitevi sopra lo speck, i funghi preparati, il resto del burro a fiocchetti, sale e pepe a piacere, quindi richiudete la carta a mò di cartoccio e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 35 minuti. Servite le costolette direttamente nei cartocci.