FETTINE AL CARTOCCIO PROSCIUTTO E FUNGHI

| Ingredienti | per 4 | persone |
|-------------|-------|---------|
|-------------|-------|---------|

- 4 fette di vitello da 100 g l'una,
- 80 g di prosciutto cotto affeftato,
- 6 cucchiai di vino rosso,
- 1/4 cipollina,
- 30 g di funghi secchi ammollati,
- 1 cucchiaino di maggiorana secca,
- sale e pepe.

Insaporire la carne con sale e pepe. Stendere 4 quadrati di carta d'alluminio e disporvi le fette con sopra la cipolla tritata, il prosciutto e i funghi. Cospargere con sale e maggiorana. Irrorare con un cucchialo e 1/2 di vino. Chiudere e collocare sulla placca del forno i cartocci a 180° per 15 minuti.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 9 July, 2025, 11:33