AGNELLO AGLI GHAMPIGNONS

Ingredienti per 4 persone:

- 2 filetti agnello,
- 300 g champignons,
- 60 g burro,
- farina,
- 1 spicchio aglio,
- prezzemolo,
- 1 bicchiere vino bianco,
- Marsala,
- pepe,
- sale.

Mondate gli champignons e tagliateli a fettine.
Rosolateli velocemente in una padella con metà del burro e l'aglio tritato; quando sono ben rosolati, versate mezzo bicchiere di vino bianco, fate evaporare, salate e pepate, finite di cuocere.
In un'altra padella mettete il burro rimanente, tenendone da parte un cucchiaino, fatelo colorire e poi mettete a dorare i medaglioni di agnello, ricavati dai filetti affettati e infarinati.
Quando saranno dorati da entrambi i lati, salate, pepate e bagnate con il vino bianco, facendo evaporare.
Togliete l'agnello dalla padella e unitevi il restante burro lavorato con un cucchiaio di farina per legare il sugo, poi rimettetelo assieme agli champignons.
Bagnate con 3 cucchiai di Marsala, fate insaporire per qualche minuto assieme al prezzemolo tritato e servite caldo.