

PORTAFOGLI AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fettine di manzo,
- 4 fettine di bacon,
- 1 cucchiaio di cipolla tritata,
- 100 g di funghi champignon,
- farina,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Rosolate il bacon con un goccio d'olio.

Toglietelo e nello stesso condimento fate appassire la cipolla, unite i funghi puliti e affettati e cuoceteli per una decina di minuti.

Salate e pepate.

Mettete una fettina di bacon su ogni fettina di carne, distribuitevi sopra i funghi con la cipolla e ripiegate la carne a metà chiudendola con gli stuzzicadenti.

Infarinate e rosolate i portafogli in olio e burro finché saranno ben cotti.