BISTECCHE A SORPRESA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di vitello,
- 150 g di prosciutto cotto,
- 40 g di funghi secchi,
- 30 g di burro,
- 2 cucchiai d' olio,
- prezzemolo,
- aglio,
- sale.

Far colorire l'aglio nell'olio, toglierlo e far rosolare nel condimento i funghi.
A metà cottura unire il prezzemolo e il prosciutto tritati e continuare la cottura a fuoco lento.
Tagliare le fette di filetto a metà formando un sacchetto e farcirle con il composto preparato.
Rosolare nel burro a fiamma vivace.