

FETTINE AL CARTOCCIO PROSCIUTTO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di vitello da 100 g l'una,
- 80 g di prosciutto cotto affettato,
- 6 cucchiaini 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 cucchiaino e 1/2 di vino. Chiudere e collocare sulla placca del forno i cartocci a 180° per 15 minuti.