

BISTECCHIE DI MANZO TRITATE CON PANNA E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polpa di manzo tritata,
- mollica di pane,
- 50 g di funghi secchi,
- 20 cl di panna,
- latte,
- farina,
- burro,
- sale.

Tenete a bagno i funghi per un'ora, strizzateli, tritateli e insaporiteli in un po' di burro per 20-30 minuti.

Passateli al mulinetto.

Rimetteteli sul fuoco, aggiungete la panna, scaldete, lasciate addensare la salsa.

Mescolate la mollica, precedentemente ammorbidita nel latte e strizzata, alla carne.

Formate delle polpettine rotonde e schiacciate, infarinatetele e cuocetele nel burro per 7-8 minuti.

Salate.

Nappatele con la salsa.