

SECONDI DI CARNE

Agnello agli champignon

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Filetti d'agnello	2
Funghi champignon	300 g
Burro	60 g
Farina	
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo	
Vino bianco	1 bicchiere
Vino marsala	
Pepe	
Sale	

Preparazione

- 1 Mondate gli champignon 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.
- 2 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.
- 3 Quando saranno dorati da entrambi i lati, salate, pepate e bagnate con il vino bianco, facendo evaporare.
- 4 Togliete l'agnello dalla padella e unitevi il restante burro lavorato con un cucchiaino di farina per legare il sugo, poi rimettetelo assieme agli champignon.
- 5 Bagnate con 3 cucchiaini di Marsala, fate insaporire per qualche minuto assieme al prezzemolo tritato e servite caldo.