

SECONDI DI CARNE

Medaglioni di manzo con prugne e funghi

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

20 min

CALORIE

416 kcal

Ingredienti per 4 persone

Filetto di manzo	650 g
Funghi misti surgelati	300 g
Prugne secche snocciolate	150 g
Vino bianco secco	1/3 bicchiere
Olio d'oliva	5 cucchiari
Prezzemolo	1 mazzetto
Sale	
Pepe	

Preparazione

- 1 Mondate le foglie di un mazzetto di prezzemolo e tritatele finemente. Scaldate in una padella 3 cucchiariate d'olio d'oliva, aggiungetevi il prezzemolo e i funghi misti, ancora surgelati.
- 2 Fateli cuocere a fiamma vivace. Bagnateli con un terzo di bicchiere di vino bianco, lasciatelo evaporare e salate. Unite anche le prugne snocciolate. Tagliate il filetto a medaglioni.
- 3 Rosolatelo in un'altra padella con due cucchiariate d'olio. Salatelo, pepatelo e unitelo ai funghi. Scaldate il tutto per mezzo minuto, quindi servite la carne accompagnata dal suo saporito intingolo. Vino consigliato: Valtellina Sfurzat.