



Le Ricette



FAGOTTINI DI CARNE MACINATA CON PORCINI E SPECK

TEMPO DI PREPARAZIONE:

30/40 min

INGREDIENTI (X 4 PERSONE)

300 gr carne macinata
1 uovo
1 bicchiere di latte
8 fettine di speck
parmigiano grattugiato q.b.
40 g di funghi porcini secchi
mollica di pane
aglio
prezzemolo
olio extravergine
sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

Dopo aver reidratato e pulito i funghi come suggerito alla voce “I nostri consigli d’uso”, tagliarli a pezzetti e metterli a rosolare con olio, aglio e prezzemolo tritato. In una ciotola battere un uovo con la forchetta amalgamando la carne macinata, il pane precedentemente ammollato nel latte, il parmigiano e il sale. Con l’aiuto di un coppapasta formate dei medaglioni che metterete su una teglia da forno precedentemente foderata di carta forno. Avvolgere ogni medaglione con una fetta di speck. Al centro dei medaglioni formate con le dita una “fossetta” che riempirete con i funghi trifolati. Infornate per 20’ a 180 C.

