

Arista cremosa ai funghi



Descrizione

L'arista a fette con salsa ai funghi champignon è una ricetta semplice da preparare e particolarmente sfiziosa. La panna dona al piatto un cremosità aggiuntiva che si sposa alla perfezione con il riso basmati (servito al posto del pane). Prova ad accompagnare questo secondo piatto ad un contorno fresco, come per esempio un mix di insalata, pomodori pachino e cipolla cruda tagliata a fettine sottili.

Informazioni

PREPARAZIONE: 10 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 20 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 fettine di **arista di suino**
400 g di **funghi champignon** freschi
Farina 00 q.b.
1 spicchio d'**aglio**
50 g di **burro**

Mezzo bicchiere di **vino bianco**
100 g di **panna**
Olio, sale e pepe q.b.
8 fettine di **arista di suino**

Preparazione

- 1) Pulisci e taglia a fettine i funghi freschi.
- 2) Infarina le fettine di arista e nel frattempo scaldi l'olio con uno spicchio d'aglio.
- 3) Cuoci le fettine per 4 minuti (due per lato) solo con olio e burro.
- 4) Prosegui la cottura della carne sfumandola con il vino, poi lascialo evaporare.
- 5) Aggiungi i funghi, la panna e un pizzico di sale e pepe.
- 6) Prosegui la cottura per 10 minuti circa.
- 7) Servi l'arista con del riso basmati e un contorno di insalata, pomodori e cipolla fresca.