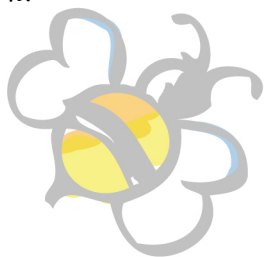
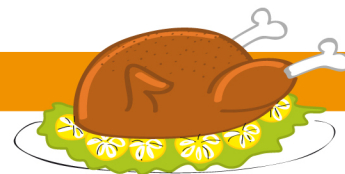




BRACIOLE AI FUNGHI COTTE CON IL CRISP - [Visualizza sul sito](#)
di rosaria



eCucinando.it



È un modo veloce per nobilitare banali bracioline

Per 3 fette di carne:

5 fette di pancarré
un paio di etti di funghi freschi o surgelati, della varietà che più vi aggrada...anche misti
uno spicchio d'aglio
un po' di prezzemolo...e qualche altra erbetta, se l'avete
Sale e pepe.

Sminuzzare con il mixer il tutto (tranne alcuni funghi che vi servono per guarnire)...con la granulometria che preferite...ma non fatene proprio una poltiglia.
Mettere la carne sul crisp, distribuire su di essa quanto sminuzzato, guarnire con fettine di funghi ed un filo d'olio.

I tempi sono questi (bracioline non eccessivamente alte): 15m in funzione crisp e 5 in SOLA funzione grill.

Naturalmente va benissimo anche il forno, dove i tempi di cottura sono più o meno gli stessi, cioè a 180 ventilato per 20 minuti.

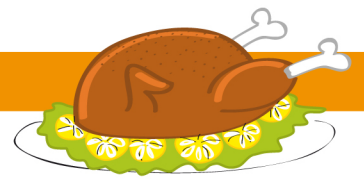
Io le faccio al forno quando me lo impone la quantità.

È un secondo facile da eseguire, si può preparare con molto anticipo e poi cuocere quando occorre.

Si può anche preparare, mettere in tegliette, surgelare e poi crisp quando serve.

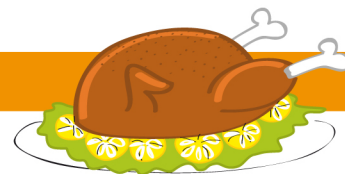
In questo caso ci vorranno 20/23 di crisp e 5 di grill



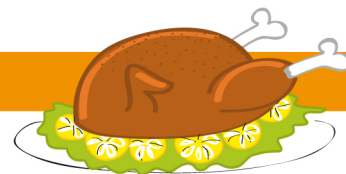


Microonde - Ricetta light - cucina rustica

eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it