



Rollò ai funghi porcini - [Visualizza sul sito](#)  
di Cristina

Rollò ai funghi porcini

Ingredienti:

Una grossa fetta di carne da un chilo e mezzo circa  
2 grossi funghi porcini (anche surgelati)  
4 uova, 50 grammi di caciocavallo grattugiato  
cipollotti (per noi scalogni)  
pangrattato  
caciocavallo semi stagionato 200 grammi  
300 g. di piselli finissimi surgelati.

Procedimento:

Mettere sulla fetta di carne un tappeto di cipollotti affettati, una frittata grande fatta con uova e formaggio grattugiato, proseguire con i funghi (saltati prima in padella con burro e poi insieme al pangrattato finché dora il tutto), seguire con il formaggio a fette.

Chiudere, legare e saltare con olio e burro sigillando da tutti i lati. Sfumare con brandy. Aggiungere cipolla a fettine e brodo ai funghi (500 cc acqua e un dado ai funghi porcini).

Cuocere un paio d'ore rigirando di tanto in tanto.  
Alla fine aggiungere pisellini già bolliti in acqua e sale.  
Appena raffredda, slegare e affettare.



Il condimento tradizionale prevede la [cottura nel ragù](#).

carne - formaggi - piselli - brociolone palermitano