

BISTECICHE AL LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di filetto di manzo a fette,
- 50 g di prosciutto crudo,
- 20 g di funghi secchi,
- prezzemolo,
- 1 limone,
- olio,
- crostini di pane,
- sale,
- pepe.

Ammollare i funghi in acqua tiepida, strizzarli e sminuzzarli.

Farli rosolare con il prosciutto tritato.

Unire le fette di carne, salare, pepare e cospargere di prezzemolo tritato.

Cuocere per 10 minuti, spruzzare con il succo di limone e servire con i crostini.