

MEDAGLIONI ALLA CREMA

Ingredienti:

- 8 medaglioni di vitello,
- 1 cucchiaio di olio,
- 50 grammi di burro,
- 250 grammi di finferli o meglio porcini,
- mezzo bicchierino di calvados,
- 150 grammi di panna fresca,
- sale,
- pepe,
- prezzemolo.

In una terrina fate dorare i medaglioni.

Appena cotti, toglieteli dal fuoco e teneteli in caldo. Eliminate l'olio di cottura dalla terrina e mettete il burro con i funghi interi.

Fateli rosolare delicatamente e, a cottura ultimata, aggiungete il Calvados, la panna, il sale e il pepe.

Fate prendere bollore e, un momento prima di servire, versate la crema con i funghi sopra i medaglioni.