

NODINO DI VITELLO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 nodini di vitello da 100g. circa l'una,
- 50g. di funghi,
- 200ml. di yogurt intero,
- una cipolla piccola,
- un ciuffo di finocchietto,
- uno spicchio d'aglio,
- mezzo bicchiere di vino bianco secco,
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva,
- sale e un cucchiaino di pepe verde fresco.

Mondate il cipollotto, tagliatelo a rondelle e rosolatelo in una padella con 2 cucchiaini di olio. Unite i funghi, puliti e affettati, salate e lasciate cuocere per 7-8 minuti a fuoco dolce.

Con un batticarne, battete leggermente i nodini, quindi rosolateli nell'olio rimasto. Sfumateli con il vino salateli, portateli a cottura. Tritate finemente il finocchietto insieme con l'aglio, unite lo yogurt, una presa di sale e il pepe pestato e mescolate bene. Infine, disponete i nodini su un piatto da portata, distribuitevi sopra i funghi e serviteli con a parte la salsina preparata.