

BISTECCHIE DI MANZO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di filetto di manzo,
- 4 crostoni di pane,
- 60 g di burro,
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro,
- 250 g di funghi coltivati,
- 1 scalogno,
- 1/2 bicchiere di vino bianco,
- prezzemolo,
- olio d'oliva,
- sale.

In un tegame lasciate sciogliere la metà del burro, aggiungete lo scalogno tritato finemente e quando è diventato trasparente unite i funghi tagliati a fettine.

Mescolate bene per farli insaporire, spruzzateli con il vino bianco e lasciate evaporare.

Aggiungete il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua tiepida, salate leggermente, coprite e lasciate ridurre il sugo della metà.

A parte frigate i crostoni di pane nell'olio e asciugateli su carta assorbente.

In un altro tegame scaldare il restante burro, cuocetevi i filetti da entrambi i lati e salateli con parsimonia.

Sistemateli sui crostoni di pane.

Nappate con abbondante salsa di funghi e cospargete con prezzemolo tritato.