

Nodini di vitello con bacon e crema di funghi

Ingredienti per 6 persone

.6 nodini di vitello
.400 g di funghi champignon o pioppini
.2 spicchi di aglio
.farina q.b.
.150 g di bacon
.prezzemolo tritato
.olio e.v.o

.sale
.pepe
.paprica dolce
.aglio in polvere
.1 bicchiere di vermouth bianco
.1 bicchierino di latte

Procedimento

Prendete i nodini, tagliateli in piccoli bocconcini. Metteteli in una ciotola, aromatizzateli con sale, pepe e paprica dolce e infarinateli leggermente.

Avvolgete ogni bocconcino con una fettina di bacon e fermatela con uno stuzzicadenti.

In una pentola rosolate lo spicchio di aglio in poco olio.

Aggiungete i bocconcini, dorateli leggermente e poi bagnateli con il vermouth. Lasciate evaporare.

In una altro tegame rosolate l' altro spicchio di aglio in un cucchiaino di olio.

Aggiungete i funghi lavati e tagliati sottilmente. Insaporiteli con sale, pepe, aglio in polvere e prezzemolo. Lasciate cuocere circa 10 minuti. Prendete metà dei funghi e aggiungeteli ai nodini, l' altra metà frullatela con un bicchierino di latte.

Finite la cottura dei nodini fino a quando il fondo di cottura si rapprende.

Servite i nodini caldi con la crema di funghi e il fondo di cottura.

Lasciate rassodare il cioccolato e serviteli!

"Potete inserire nell' impasto mandorle, nocciole o noci tritate."

La cucina dei balocchi