



## SECONDI PIATTI DI CARNE

### Nodino e funghi di giardino in cartoccio

#### INGREDIENTI:

4 nodini di vitello di circa 150 g l'uno.

250 g di funghi di giardino misti (*Agrocybe aegirita*, *Coprinus comatus*, *Psalliota arvensis*, *Lyophyllum aggregatum*, *Marasmius oreades*).

50 g di burro.

20 g di panna.

1 ciuffo di cerfoglio.

4 foglioline di menta.

8 fili d'erba cipollina.

1 spicchio d'aglio.

1/2 bicchiere di traminer aromatico.

Sale.

1 cucchiaino di grani di pepe rosa liofilizzato.

#### PREPARAZIONE

Pulite bene i funghi (i gambi delle gambesecche vanno scartati), lavateli, spezzate i più grossi; saltateli in padella con 20 g di burro e il sale; quando è evaporata l'acqua di vegetazione e il grasso di cottura torna limpido, toglieteli dal fuoco.

Battete appena i nodini; mondate il cerfoglio, la menta, l'erba cipollina, l'aglio e preparate un battuto di tutte queste erbe aromatiche. Disponete, ciascuno su un foglio sufficientemente grande di alluminio o di carta oleata unta di burro, i 4 nodini, salateli leggermente; disponete su ciascun nodino 1/4 dei funghi saltati, 1/4 del battuto di erbe, una noce di burro, un cucchiaino di panna e uno spruzzo di vino. Per ultimo unite qualche granello di pepe rosa.

Chiudete bene i 4 cartocci arricciando i bordi, poneteli su una placca e metteteli a cuocere in forno molto caldo (220° circa) per una ventina di minuti.