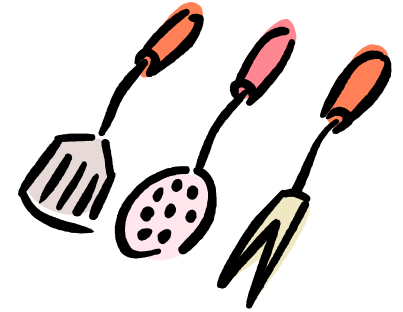


" Osei scampai "

su guazzetto di funghi misto alla trentina



Ingredienti:

per 4 persone

8 fettine di lonza di maiale

8 fettine di lardo trentino

8 foglie di salvia

g. 500 misto funghi

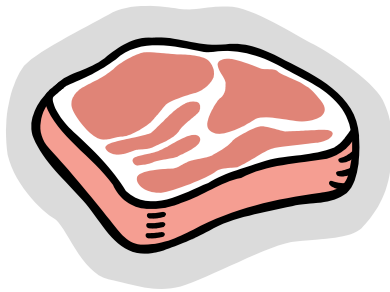
g. 30 olio di oliva

g. 50 burro

2 bicchieri di vino bianco secco

g. 10 timo

sale



Preparazione:

Battere con il batticarne le fettine, coprire con il lardo e la salvia. Formare gli involtini e fermarli con degli stecchini. Lavare bene i funghi, metterli in una casseruola con l'olio ed il burro, bagnare con il vino, timo, sale, cuocere per 40 minuti aiutandosi con del brodo vegetale.

Rosolare gli involtini in poco olio, bagnare con vino e cuocere per 40 minuti con brodo vegetale. Versare i funghi su un piatto da portata, disporvi sopra gli involtini privati dello stecchino, una spolverata di prezzemolo tritato finemente ed un giro di olio extra vergine del Garda.