

# Agnello agli champignon

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

## Per 4 persone:

2 filetti d'agnello  
300 g funghi champignon  
60 g burro  
farina  
1 spicchio aglio  
prezzemolo  
1 bicchiere vino bianco  
vino marsala  
pepe  
sale

## Preparazione

Mondate gli champignon e tagliateli a fettine. Rosolateli velocemente in una padella con metà del burro e l'aglio tritato; quando sono ben rosolati, versate mezzo bicchiere di vino bianco, fate evaporare, salate e pepate, finite di cuocere. In un'altra padella mettete il burro rimanente, tenendone da parte un cucchiaino, fatelo colorire e poi mettete a dorare i medaglioni di agnello, ricavati dai filetti affettati e infarinati. Quando saranno dorati da entrambi i lati, salate, pepate e bagnate con il vino bianco, facendo evaporare. Togliete l'agnello dalla padella e unitevi il restante burro lavorato con un cucchiaino di farina per legare il sugo, poi rimettetelo assieme agli champignon. Bagnate con 3 cucchiaini di Marsala, fate insaporire per qualche minuto assieme al prezzemolo tritato e servite caldo.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>