

Le ricette di Giuly - Fettine all'ortolana

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, la ricetta di oggi è molto salutare e leggera.

INGREDIENTI:

- 200 g di carote
- 200 g di zucchine
- 200 g di funghi champignon
- 200 g di manzo tagliato a fettine
- 30 g di formaggio alle erbe
- prezzemolo q.b
- erba cipollina q.b
- rosmarino q.b
- olio q.b
- sale q.b
- pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Pulire e lavare le verdure tagliate a rondelle. In una padella antiaderente, scaldare l'olio, unire le verdure e i funghi. Lasciare cuocere a fuoco medio senza coperchio per 7-8 minuti.

Salare, pepare, aggiungere il formaggio stemperato con dell'acqua. Tritare finemente le erbe aromatiche e aggiungere alle verdure.

Adagiare le fette di carne sulle verdure, salare, coprire con il coperchio, lasciare intiepidire per un paio di minuti e servire.

Buon Appetito!

Giuly Fonty

© 2024 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 21/09/2024

Salvato in PDF in data: 03/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cultura-e-spettacolo/le-ricette-di-giuly-28/21/09/2024/>