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: 20/11/2026

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