

# Lonza di suino scaloppato ai funghi su bruschetta di pane



## Ingredienti per 10 persone

• Lonza di maiale	kg	1
• Funghi champignon	g	400
• Pane (baguette)	g	200
• Scalogno (parte bianca)	g	125
• Prezzemolo tritato	g	12
• Olio di oliva extravergine	ml	25
• Aglio	g	10
• Rosmarino	g	5
• Sale	q.b.	
• Pepe	q.b.	

## PROCEDIMENTO

1. Mondare e tagliare a spicchi i funghi.
2. Tagliare lo scalogno a brunoise e stufarlo nell'olio.
3. Aggiungere i funghi tagliati e trifolare velocemente, dorando la superficie.
4. Ungere la carne, salare, pepare e cuocere in padella con aglio in camicia e rosmarino.
5. Conservare la carne cotta a +65 °C per 5 minuti.
6. Tostare le fette di pane alla salamandra o in forno, lasciando l'interno morbido.
7. Scaloppare (taglio trasversale alla fibra muscolare) la carne.
8. Adagiare sul pane tostato i funghi e le fettine di carne.