

SECONDI

# Filetto alla crema di Taleggio Cademartori e Funghi Porcini

Difficoltà 

Tempo richiesto  20 min

## Ingredienti (per 4 persone)

### Vitellone

4 filetti

### Taleggio Cademartori

150 gr

### Funghi porcini freschi

20 gr

### Panna liquida fresca

100 ml

### Aglione

1 testa

### Prezzemolo

1 ciuffo

### Olio extravergine d'oliva

1 cucchiaio

### Sale

Q.b

### Pepe

Q.b

## Descrizione

Fate rinvenire i funghi essiccati in una ciotolina con dell'acqua per mezz'ora, poi scolateli. In una padella scaldate un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, unite i funghi tagliati a pezzetti, una testa d'aglio e fate insaporire per qualche minuto. Unite la panna liquida, il Taleggio Cademartori a tocchetti e fate sciogliere a fuoco lento. Fate cuocere sulla piastra le fette di filetto su entrambi i lati. Salate e pepate. Servite coprendo con la crema al Taleggio Cademartori e prezzemolo fresco.