SPIEDINO al MONTASIO



Tipo di Montasio: Fresco (da 60 a 120 giorni)
Portata: Secondo
Tempo di preparazione: Un'ora
Difficoltà: Bassa

Ingredienti:

Ingredienti per 6 persone

- 12 scaloppe di vitello del peso di circa 50 g ciascuna
- 150 g di formaggio Montasio fresco a cubetti
- 12 cappelle di fungo porcino (fuori stagione vanno bene anche gli champignon)
- 200 g di latte
- 2 rossi d'uovo

Descrizione:

Battere le scaloppe molto sottili, al centro sistemare una manciata di cubetti di Montasio, piegare la carne in quattro in modo che il Montasio non fuoriesca durante la cottura. Prendere gli stecconi da spiedini, infilare alternandoli i funghi e la carne. Condire con olio, sale e pepe, mettere quindi a cuocere sulla griglia molto lentamente. Passare poi gli ultimi cinque minuti cottura al forno a 180°. A parte preparare la salsa al Montasio, mettendo il formaggio a bagno per un paio d'ore con 100 g di latte, stemperare il latte ed il Montasio lentamente a bagnomaria, aggiungere alla fine i rossi d'uovo. Sistemare gli spiedini su un piatto dove abbiamo versato un

cucchiaio di salsa calda al Montasio