
FILETTI DI POLLO ALLA CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di mascarpone
- 40 g di burro
- 400 g di filetti di pollo
- salvia
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- farina
- 30 g di funghi secchi
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Passate i filetti di pollo nella farina e rosolateli in un tegame con 20 g di burro e salvia.

Salate, pepate, bagnate con il vino e fate evaporare.

Continuate la cottura a fuoco lento per 20 minuti circa, aggiungendo qualche cucchiaino di brodo.

Mettete in un tegame il burro rimasto, qualche fogliolina di salvia ed i funghi, dopo averli messi a bagno in acqua tiepida.

Salate, fate rosolare, unite il mascarpone quindi versate l'intingolo sul pollo, cuocendo a tegame coperto per altri dieci minuti.

Servite con prezzemolo tritato.