

FILETTI DI POLLO PANNA E FUNGHI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di pollo
- 80 g di burro
- salvia
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 400 g di panna
- 200 g di funghi porcini

Tagliate a pezzetti i petti di pollo.

In un tegame con 40 g di burro e un po' di salvia rosolate la carne, salate e unite il vino.

Fatelo evaporare e unite la panna.

Coprite e cuocete a fuoco lento per 20'.

In un altro tegame mettete il rimanente burro e un po' di salvia, unite i funghi, fate rosolare e salate.

Unite i funghi ai filetti e cuocete a fuoco lento per altri 15 minuti.