FILETTI DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti per o	quattro persone.
-------------------	------------------

- 4 fette di filetto di vitello,
- 200 grammi di funghi porcini,
- 5 cucchiai di panna,
- poco burro,
- prezzemolo,
- 2 cucchiai di cognac,
- aglio,
- sale e pepe.

Far cuocere i filetti nel burro, aggiungendo fettine d'aglio e i funghi tagliati a listelli sottilissimi. Quindi versare il Cognac e unirvi la panna. Quando la salsa è cremosa, terminare con una spolverata di prezzemolo e una spruzzata di sale e pepe.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 8 July, 2025, 18:33