

SPAGHETTI AL POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo spaghetti,
- 1 petto di pollo lessato,
- 150 g di funghi champignon,
- 25 cl di panna,
- burro,
- formaggio grattugiato,
- sale,
- pepe.

Colorite nel burro il pollo tritato; unite i funghi a lamelle, salate, pepate. Cuocete per 15 minuti, versate la panna, fate scaldare e amalgamare. Lessate gli spaghetti, conditeli con la salsa e il formaggio grattugiato.