

Filetti Di Pollo Panna E Funghi

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.

Ingredienti

400 G Filetti Di Pollo
80 G Burro
Salvia
1 Bicchiere Vino Bianco Secco
400 G Panna
200 G Funghi Porcini

Note

Preparazione: 35 minuti.