

FILETTI DI POLLO ALLA PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di pollo
- 4 funghi porcini
- 1 bicchiere di panna
- 1 manciata di prezzemolo
- alcune foglie di basilico
- 1 cipolla
- 1 limone
- 1 bicchierino di vino bianco
- sale
- pepe
- 50 g di burro

Fate rosolare in tegame i filetti di pollo con metà del burro.

Appena saranno ben dorati, spruzzateli con il succo di limone.

Dopo aver salato e pepato, fate cuocere per un quarto d'ora a fuoco tenue.

Intanto pulite e strofinate i funghi con un panno umido e tagliateli a fettine.

Tritate finemente la cipolla, fatela imbiondire con il rimanente burro in un tegame ed unitevi i funghi.

Fateli insaporire, poi salateli a pepateli, spolverizzateli con un trito di prezzemolo e basilico e bagnateli con il vino.

Continuate la cottura per circa 20 minuti, senza aggiungere acqua, perché i funghi ne emettono spontaneamente.

Non appena saranno cotti, uniteli ai filetti di pollo e irrorate tutto con panna.

Fate addensare il sugo qualche minuto e servite caldissimo.