

FILETTI DI POLLO PANNA E FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di filetti di pollo
- 40 g di burro
- 1 rametto di salvia
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 200 g di panna
- 15 g di funghi secchi
- sale

Tagliare a pezzetti i petti di pollo.

Mettere in un tegame 20 g di burro e un po' di salvia.

Far rosolare i petti di pollo, salare e mettere il vino.

Unire la panna, far cuocere a fuoco lento.

In un nuovo tegame mettere altri 20 g di burro e salvia.

Unire i funghi, puliti lavati e tagliati a fettine, far rosolare e salare.

Aggiungerli ai filetti di pollo e far cuocere il tutto a fuoco lento per 15 minuti circa.