

FILETTI DI TACCHINO AI FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 filetti di tacchino
- 50 g di burro
- 50 g di funghi secchi
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Fate imbiondire il burro in un tegame, adagiatevi i filetti di tacchino e, quando avranno preso colore, unite i funghi precedentemente fatti rinvenire in acqua calda, ben lavati e tritati grossolanamente.

Bagnate con il vino bianco, salate e pepate.

Fate cuocere per circa 20 minuti, lasciando restringere leggermente il sugo.