

FILETTI DI VITELLO CON FUNGHI PORCINI

Ingredienti per quattro persone.

- 4 fette di filetto di vitello,
- 200 grammi di funghi porcini,
- 5 cucchiaini di panna,
- poco burro,
- prezzemolo,
- 2 cucchiaini di cognac,
- aglio,
- sale e pepe.

Far cuocere i filetti nel burro, aggiungendo fettine d'aglio e i funghi tagliati a listelli sottilissimi. Quindi versare il Cognac e unirvi la panna. Quando la salsa è cremosa, terminare con una spolverata di prezzemolo e una spruzzata di sale e pepe.