

SECONDI PIATTI

## Filetti di pollo con panna e funghi

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 45 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

- 300 g di petto di pollo
- 200 g di funghi porcini o misti surgelati
- 2-3 cucchiaini di panna
- 40 g di burro
- 3-4 cucchiaini di olio di oliva
- 1 bicchierino di vino bianco secco
- 1 rametto di salvia
- 2 cucchiaini di cipolla
- aglio
- carota tritati
- poco prezzemolo.

### PREPARAZIONE

- 1 In una padella mettete il burro con l'olio.



**2** Unite la cipolla, la carota e l'aglio tritati e fate soffriggere.

Tagliare a cubetti il pollo, unitelo al soffritto e fate rosolare.



**3** Aggiungete la salvia, il sale, ed vino bianco, fate sfumare e cuocete per circa 20 minuti.



4 Unite i funghi e fate cuocere per 15 minuti circa.



5 Aggiungete un pò di prezzemolo.



6 La panna e continuate la cottura per 5 minuti.







