

SECONDI PIATTI

Filetti di pollo panna e funghi

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 300 gr
FUNGHI PORCINI 200 gr
PANNA 3 cucchiaini da tavola
BURRO 40 gr
VINO BIANCO SECCO 100 ml
SALVIA 1 rametto
CIPOLLE 2 cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
CAROTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SALE

PREPARAZIONE

1 In un tegame con l'olio e il burro rosolare la cipolla, l'aglio e carota tritati, aggiungere il petto di pollo tagliato a filetti, la foglia di salvia e lasciare cuocere il tutto a fiamma vivace per 5 minuti, regolare di sale. Sfumare con il vino bianco, e lasciare evaporare il vino a fiamma dolce proseguendo la cottura del pollo, per 20 minuti. Aggiungere i funghi tagliati a pezzi, e continuare la cottura per altri 10 minuti, regolare di sale se serve. A 5 minuti dalla fine della cottura del pollo aggiungere la panna, lasciare insaporire, sempre a fiamma dolce. Servire i filetti di pollo ai funghi con una spolverata di prezzemolo tritato.