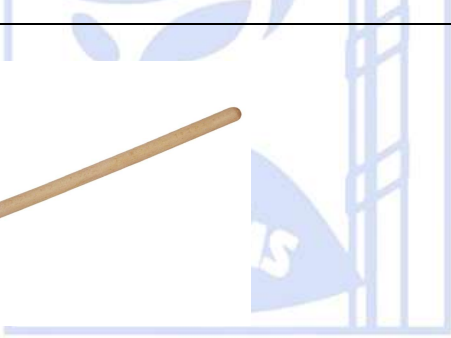


STRACCETTI DI POLLO CON PANNA E FUNGHI

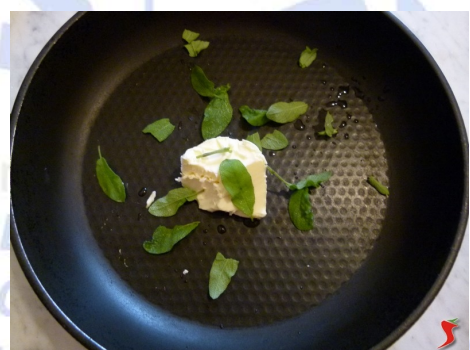
INGREDIENTI (PER 6 PERSONE):

600 GR DI PETTO DI POLLO	
1 SCATOLA DI PANNA DA CUCINA	
300 G DI FUNGHI	
125 G DI BURRO	
SALE	
1 CIUFFO DI SALVIA	

UTENSILI:

TAGLIERE	
COLTELLO	
2 PADELLE	
MESTOLO DI LEGNO	

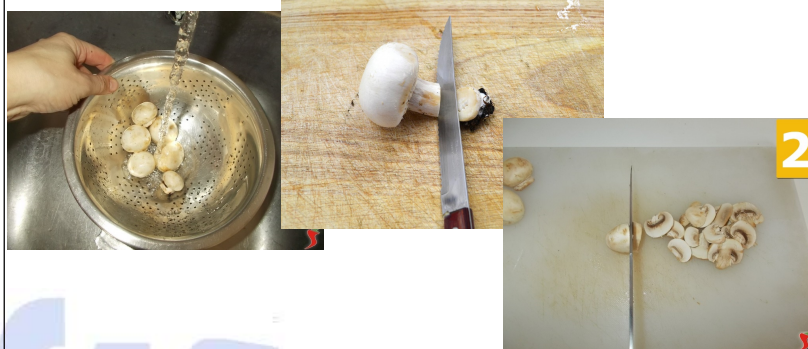
PROCEDIMENTO:

LAVATE LE FOGLIE DI SALVIA E ASCIUGATELE	
TAGLIARE A PEZZETTINI I FILETTI DI PETTO DI POLLO	
NELLA PADELLA FATE SCALDARE 30 GR DI BURRO CON UN POCO DI SALVIA	
UNITE IL POLLO A PEZZETTI E ROSOLATELO BENE AGGIUNGENDO UN PO' DI SALE	
UNITE LA PANNA	

E TERMINATE LA
COTTURA A FUOCO
BASSO CON UN
COPERCHIO PER 15
MINUTI CIRCA



PULITE I FUNGHI E
TAGLIATELI A
PEZZETTI



IN UN'ALTRA PADELLA
SCALDATE IL RESTO
DEL BURRO E
AGGIUNGETE I FUNGHI
CON UN PO' DI SALVIA,
UN PIZZICO DI SALE



CUCINATE PER 5
MINUTI



UNITE IL POLLO E
CUOCETE IL TUTTO A
FUOCO BASSO PER
ALTRI 10 MINUTI



BUON APPETITO!!!



ETS - APS **ANFFAS**

TREVISO

dal 1958 la persona al centro

**ASSOCIAZIONE LOCALE DI
FAMIGLIE E PERSONE CON
DISABILITÀ INTELLETTIVE E
DISTURBI DEL NEUROSVILUPPO**

