

# Scaloppina ai funghi



## Ingredienti

- 3 etti di petto di pollo
- una busta di funghi misti surgelati
- 2 bicchieri di latte
- prezzemolo
- farina
- olio
- sale
- pepe

## Preparazione

Tagliate il petto di pollo a fettine, infarinatelo e cuocetelo in padella con un po' d'olio. Nel frattempo tritate i funghi e cuoceteli con un po' di prezzemolo.

Quando i funghi sono cotti e il pollo quasi cotto versate i funghi nella padella del pollo e aggiungete il latte. A questo punto aggiustate di sale e di pepe e lasciate cuocere finchè il latte si sarà ritirato e avrà formato una crema con i funghi.