

# SCALOPPINE AI FUNGHI



## COSA SERVE:

- BISTECHE DI POLLO
- FUNGHI IN SCATOLA
- PREZZEMOLO
- FARINA
- OLIO
- VINO BIANCO

**COME SI FA :**



METTERE LA FARINA NEL PIATTO



IMPANARE LE BISTECCHIE



COLARE I FUNGHI DALL'OLIO



VERSARE L'OLIO NELLA PADELLA



ACCENDERE IL FUOCO



ROSOLARE LE BISTECHE DA UNA PARTE



GIRARE LE BISTECHE E ROSOLARLE  
ANCHE DALL'ALTRA PARTE



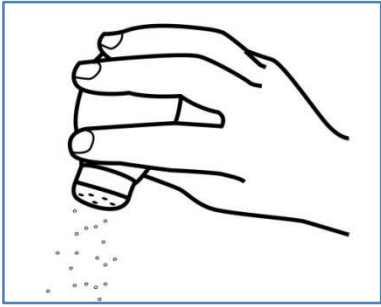
SFUMARE CON IL VINO BIANCO



AGGIUNGERE I FUNGHI



AGGIUNGERE MEZZO BICCHIERE DI  
ACQUA



METTERE IL SALE



METTERE IL PREZZEMOLO



CUOCERE CON IL **COPERCHIO**  
15 MINUTI



SPEGNERE IL FUOCO