

SCALOPPINE AI FUNGHI



COSA SERVE:

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

COME SI FA :



METTERE LA FARINA NEL PIATTO



IMPANARE LE BISTECCHE



COLARE I FUNGHI DALL'OLIO



VERSARE L'OLIO NELLA PADELLA



ACCENDERE IL FUOCO



ROSOLARE LE BISTECCHE DA UNA PARTE



GIRARE LE BISTECCHE E ROSOLARLE
ANCHE DALL'ALTRA PARTE



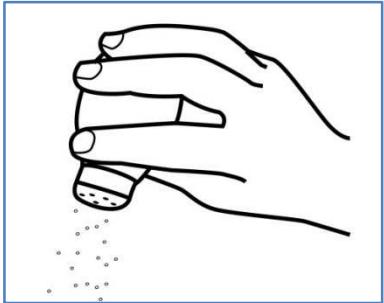
SFUMARE CON IL VINO BIANCO



AGGIUNGERE I FUNGHI



AGGIUNGERE MEZZO BICCHIERE DI
ACQUA



METTERE IL SALE



METTERE IL PREZZEMOLO



CUOCERE CON IL **COPERCHIO**
15 MINUTI



SPEGNERE IL FUOCO