

Riso con salsa di panna alle erbe e pollo

Ingredienti

- 1 Confezione di riso
- 1 Tartare alle erbe
- 1 Confezione di formaggio grattugiato
- 1 Tazza di panna intera
- 1 Confezione di filetti di pollo
- Sale e pepe
- Olio per arrostire

Preparazione

1. Preparare il riso

- Cuocere il riso seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Una volta cotto, tenerlo al caldo.

2. Rosolare il pollo

- Scaldare un po' d'olio in una padella.
- Rosolare i filetti di pollo nella padella calda finché non diventano leggermente dorati, ma non cuocerli completamente.
- Condire con sale e pepe.

3. Preparare la salsa di panna alle erbe

- Togliere i filetti di pollo dalla padella e metterli da parte.
- Aggiungere la tartare alle erbe nella padella e soffriggere brevemente.
- Versare la panna intera e mescolare la salsa fino a renderla cremosa.
- Far sobbollire la salsa a fuoco medio fino a raggiungere la consistenza desiderata.

4. Servire

- Disporre il riso cotto nei piatti.
- Disporre i filetti di pollo sul riso e versare la salsa alle erbe.
- Guarnire con erbe fresche o formaggio grattugiato a piacere.

