

Υλικά (6 μερίδες):

6 φιλέτα από το στήθος του κοτόπουλου (χωρίς πέτσα και χωρίς κόκαλο)

12 λιαστές ντομάτες διατηρημένες σε ελαιόλαδο

250 γρ. μανιτάρια πλευρώτους

100 γρ. μυζήθρα ανάλατη ή μανούρι ή ανθότυρο

1 1/2 φλιτζάνι σάλτσα ντομάτας

1/2 ποτήρι κρασί

6 φύλλα βασιλικού

αλάτι και πιπέρι

Παρασκευή:

Λιώνετε με το πιρούνι το τυρί και αλατοπιπερώνετε.

Ψιλοκόβετε τις ντομάτες και το βασιλικό και ανακατεύετε με το τυρί.

Ανοίγετε μια "τσέπη" κατά μήκος του κάθε φιλέτου και την γεμίζετε με το μείγμα που ετοιμάσατε. Κλείνετε την σχισμή με οδοντογλυφίδες.

Σε τηγάνι βάζετε λίγο από το λάδι, που είχαν οι ντομάτες. Το ζεσταίνετε και τηγανίζετε τα φιλέτα του κοτόπουλου για 30 λεπτά περίπου, μέχρι να ροδίσουν καλά και από τις δύο πλευρές και να ψηθούν και εσωτερικά.

Βγάζετε τα φιλέτα και τα διατηρείτε ζεστά.

Προσθέτετε λίγο λάδι ακόμη στο τηγάνι, την σάλτσα ντομάτας και το κρασί. Σιγοβράζετε τη σάλτσα για 15 λεπτά. Εν τω μεταξύ, πλένετε και κόβετε τα μανιτάρια σε φετούλες και τα

προσθέτετε στη σάλτσα. Βράζετε τα μανιτάρια για 5 λεπτά,(όχι περισσότερο γιατί γίνονται σαν λάστιχο).

Σερβίρετε τα φιλέτα με την σάλτσα μανιταριών.

** Συνοδεύετε με ρύζι πιλάφι και πίνετε κρασί λευκό, ή ελαφρύ κόκκινο, το ίδιο που βάλατε στη σάλτσα.*

Ημερομηνία καταχώρησης: 28.12.2006