

POLLO AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1200 g
- 200 g di pancetta
- 200 g di cipolline
- 100 g di funghi champignon
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di fecola
- 75 cl di vino rosso
- olio d'oliva
- 25 g di burro
- sale
- pepe

Tagliare a pezzi il pollo e farlo rosolare in poco olio.

In una altro tegame rosolare nel burro le cipolline, la pancetta a dadini, i funghi a pezzi.

Unire il pollo, l'aglio e il vino.

Salare e pepare.

Coprire il tegame, abbassare il fuoco al minimo e cuocere per 45 minuti.

A cottura ultimata unire al sugo del pollo 25 g di burro mescolato alla fecola, far cuocere altri 10 minuti poi servire.