PETTI DI POLLO GUARNITI

Ingredienti per 4 persone:

- quattro petti di pollo,
- 300 gr. di funghi di cultura (o funghi porcini),
- 30 gr. di burro,
- una manciatina di prezzemolo,
- uno spicchio di aglio,
- poca farina,
- vino bianco secco,
- olio,
- sale,
- pepe.

Per la guarnizione:

- quattro pomodori maturi un po sodi,
- una manciatina di prezzemolo,
- uno spicchio di aglio,
- qualche cucchiaiata di pangrattato,
- olio,
- sale,
- pepe.

Appiattite leggermente i petti di pollo con il batticarne, infarinateli da ambedue le parti e fateli rosolare nella metà del burro e qualche cucchiaiata di olio.
Salateli, pepateli e, quando saranno ben coloriti, spruzzateli con mezzo bicchiere circa di vino bianco.
Fate evaporare quasi completamente il vino, quindi mettete il coperchio e proseguite la cottura fino a quando i petti saranno ben coloriti.
Nel frattempo pelate i funghi (se usate i porcini strofinateli appena con un telo umido), tagliate via la parte terminale del gambo e affettateli.
Mettete al fuoco una padella con il rimanente burro qualche cucchiaiata di olio e lo spicchio di aglio schiacciato.
Quando l'aglio sarà colorito, eliminatelo e versate in padella i funghi, salateli, pepateli, coperchiateli e cuoceteli a fuoco lento.
Pochi minuti prima di togliere i funghi dal fuoco, spolverizzateli con il prezzemolo tritato.
Scolate i petti di pollo, sistemateli su un piatto di servizio e copriteli completamente con le fettine di funghi.
Disponete tutt'attorno ai petti di pollo i mezzi pomodori che avrete cucinato in questo modo: tagliateli a metà, privateli dei semi e dell'acqua di vegetazione, spolverizzateli con il pangrattato mescolato al prezzemolo tritato insieme all'aglio, cospargeteli di abbondante olio, sale e pepe e metteteli a cuocere in forno alla temperatura di 170 sul termostato, dopo averli disposti in una pirofila ben unta di olio.