

POLLO AI FUNGHI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 150 g di funghi secchi
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cipolline
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 30 g di burro
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Dopo aver pulito e fiammeggiato il pollo, lavatelo, asciugatelo, tagliatelo in quattro pezzi, infarinateli leggermente e rosolateli in un tegame con burro e olio.

Quindi unite i funghi precedentemente ammorbiditi in acqua tiepida e strizzati, le cipolline tritate.

Lasciate insaporire bene poi bagnate con il vino e fate evaporare.

Aggiungete la salsa di pomodoro, sale, pepe e poca acqua.

Coprite e cuocete a fuoco moderato per circa un'ora.

Disponete i pezzi di pollo con il loro sugo su un piatto da portata e cospargeteli con il prezzemolo tritato.