

POLLO AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 100 g di funghi coltivati
- 100 g di cipolline
- 100 g di pancetta (fette da 100 g)
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di farina
- 50 cl di vino rosso
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di timo
- sale

In un tegame fate dorare leggermente il burro, quindi aggiungete la pancetta tagliata a cubetti, le cipolline, uno spicchio d'aglio intero, i funghi e un rametto di timo.

Rosolate per alcuni minuti, poi spolverizzate con un cucchiaio di farina.

Eliminate l'aglio.

Aggiungete il pollo tagliato a pezzi.

Coprite e cuocete 10 minuti.

Versate il vino.

Salate.

Coprite di nuovo e portate a cottura a fuoco basso per circa 30 minuti.