

POLLO ALLA NORMANNA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 20 g di burro
- sale
- pepe
- 1 bicchiere di calvados
- 20 cl di panna
- 1 tuorlo
- 400 g di funghi coltivati

Rosolare senza colorare il pollo in pochissimo burro, salare e pepare.

Coprire e cuocere, rivoltando ogni tanto il pollo, per 30 minuti.

Sbattere il tuorlo con la panna.

Far saltare al burro i funghi.

Aggiungere i funghi nella pentola.

Cuocere a coperto 5 minuti.

Mettere il pollo sul piatto di portata.

Aggiungere la panna alla salsa, scaldare senza bollire e versare sulla carne.