

POLLO CON FUNGHI E PORRI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 500 g di già pulito
- 500 g di funghi champignon
- 200 g di panna liquida
- 50 g di burro
- 4 porri piccoli
- aglio
- calvados
- olio d'oliva
- sale
- paprica

Pulite e lavate gli champignon poi divideteli a metà e fateli saltare in padella per 4/5 minuti con 2 cucchiaini di olio e uno spicchio d'aglio; quindi metteteli da parte.

Fiammeggiate il pollo, lavatelo ed asciugatelo poi tagliatelo a pezzi.

Mettetelo a rosolare in un tegame dove avrete sciolto il burro.

Quando avrà preso colore salate, unite un cucchiaino di paprica poi irrorate con mezzo bicchiere di Calvados.

Coprite, abbassate la fiamma e cuocete per circa 45 minuti, unendo poco brodo caldo se la preparazione dovesse asciugare eccessivamente.

Intanto mondate i porri, lavateli e tagliateli a pezzi di un paio di cm, poi uniteli al pollo verso la fine della cottura.

Dopo circa 10 minuti unite anche i funghi e la panna, lasciate insaporire il tutto per 5 minuti e servite.