

POLLO IN UMIDO ALLA CONTADINA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo medio
- 300 g di cipolline
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 5 pomodori pelati
- sale
- pepe
- 40 g di funghi secchi
- 1/2 bicchiere di panna
- burro

Tagliate a pezzi il pollo e infarinatelo.

In un largo tegame fate soffriggere le cipolline con un bel pezzo di burro; quando cominceranno a colorirsi, unite la carota e il gambo di sedano, lavati e tritati molto finemente.

Continuate la cottura del soffritto per altri 5 minuti bagnando con un po' di acqua se necessario.

Unite il pollo in pezzi e fatelo dorare molto bene, bagnate con mezzo bicchiere di vino rosso e aggiungete i pomodori pelati e schiacciati, salate e pepate, coprite con il coperchio e continuate la cottura a fuoco molto basso.

Intanto strizzate e unite al pollo i funghi rinvenuti.

Cuocete per 1 ora e aggiungete la panna, mescolando e facendo addensare il sugo.