



Straccetti di pollo con i funghi

Ingredienti

500 gr. di petto di pollo
600 gr. di funghi champignon freschi
sale aromatizzato q.b.
1 cucchiaino di sale grosso
olio e.v.o.
uno spicchio d'aglio pelato
un bicchiere di vino bianco
pepe bianco macinato
farina q.b.

Innanzitutto preparare i funghi: pelare gli champignon e tagliarli a pezzettini. (Nel corso di questa operazione, tenere i funghi già tagliati a bagno in acqua fredda acidulata con il limone per non farli annerire). Mettere nel tegame di cottura l'olio, versare i funghi, aggiungere lo spicchio d'aglio intero, il cucchiaino di sale grosso ed una spruzzatina di pepe bianco. Cominciare la cottura a fuoco vivace e con il tegame coperto; quando i funghi avranno rilasciato la loro acqua, abbassare la fiamma e cuocere per 15 minuti (devono rimanere brodosi perché il sugo dei funghi servirà nella cottura della carne).

Nel frattempo, tagliare il petto di pollo a listarelle, salare con sale aromatizzato e infarinare.

Fare rosolare in un tegame con olio e.v.o. quindi sfumare con il vino bianco.



Aggiungere i funghi e terminare la cottura (sempre con il tegame coperto) fino a che il liquido dei funghi si sia asciugato e si formi una cremina. Servire caldi.

