



Secondi piatti tradizionali

POLLO IN CREMA DI FUNGHI



Ingredienti

300 g DI FUNGHI
.....
200 ml DI PANNA
.....
20 ml DI VINO BIANCO
.....
NOCE DI BURRO
.....
AGLIO BIANCO PIACENTINO
.....
PREZZEMOLO
.....
PEPERONCINO
.....
OLIO EVO, SALE, PEPE

Procedimento

- Scaldare in una padella un filo d'olio con uno spicco d'aglio CO.P.A.P., aggiungere i funghi ed unire il prezzemolo tritato. Dopo qualche minuto sfumare con il vino bianco e ultimare la cottura per altri 5 minuti circa.
- Frullare parte dei funghi con la panna e regolare di sale e pepe.
- In una seconda padella far sciogliere il burro e cuocere il pollo a fiamma alta.
- Raggiunta la cottura ideale unire il pollo ai restanti funghi e alla crema ottenuta. Coprire con un coperchio e lasciare riposare.
- Ultimare la ricetta con peperoncino tritato a piacere.