



CARNE

# Petti di pollo con funghi e panna

9 Novembre 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MIN



TEMPO DI COTTURA  
20 MIN



CALORIE  
570K

NOTE

## INGREDIENTI

800 g di Petto di pollo a fette

500 g di Funghi champignon

40 g di Farina

8 cl di Vino bianco secco

200 ml di Panna da cucina

1 Cipolla dorata

2 foglie di Salvia fresca

Prezzemolo fresco

1 noce di Burro

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Mondate con cura i funghi, eliminando eventuali residui di terra con un telo umido e tagliando via le parti terrose; infine riduceteli a pezzetti.
- Sbucciate la cipolla, tritatela grossolanamente e fatela appassire in una padella con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fuoco basso. Aggiungete i funghi preparati, insaporite con sale e pepe e fateli saltare a fuoco vivace per 2 minuti circa, poi spegnete.
- Infarinate leggermente i petti di pollo e metteteli su un vassoio. In un'altra padella, abbastanza larga, fate sciogliere il burro insieme alla salvia. Unite i petti di pollo e lasciateli rosolare per 1-2 minuti a fiamma vivace, girandoli una volta; quando saranno ben dorati sfumate con il vino.
- Aggiungete i funghi nella padella con il pollo, spolverizzate con del prezzemolo tritato, incorporate la panna e regolate di sale e pepe. Mettete il coperchio e lasciate su fuoco dolce per altri 7-8 minuti, in modo che i sapori si amalgamino; controllate che il liquido non si esaurisca, nel caso unite ogni tanto un po' di acqua calda.
- Distribuite su ogni piatto una parte del sugo di funghi, sistemate sopra il pollo e completate con un altro po' del sugo; quindi servite immediatamente.

Margherita Pini