



CARNE

Pollo ai funghi in salsa di rafano



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
790K

NOTE

INGREDIENTI

800 g di Petti di pollo

300 g di Rafano

400 g di Funghi champignon

100 g di Mandorle pelate

1 Cipolla

2 dl di Panna da cucina

1 dl di Vino bianco secco

10 g di Brodo granulare di carne

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva (per rosolare)

Sale

Preparazione

- Mondate accuratamente i funghi, tagliateli a lamelle e metteteli a rosolare in una padella con un fondo di olio; salate, bagnate con il vino e lasciate cuocere finché l'alcol non sarà sfumato, quindi aggiungete le mandorle tritate finemente e portate a cottura.

- Salate il pollo e mettetelo a rosolare a fiamma viva in una padella con un fondo d'olio, in modo da farlo dorare. Aggiungete il brodo, due terzi del rafano grattugiato e la cipolla affettata e proseguite la cottura per circa 10 minuti.
- Scolate il pollo e mettetelo da parte; unite alla salsina di rafano una noce di burro e la panna, cuocete per qualche istante per far addensare e frullate.
- Trasferite di nuovo il pollo in padella, unite i funghi alle mandorle e lasciate insaporire il tutto nella salsina per qualche secondo. Servite la carne irrorandola con il sughetto e guarnendo i piatti con il rafano rimasto, tagliato a tocchetti.

Margherita Pini