



CARNE

Pollo in padella ai funghi



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

20 MIN



TEMPO DI COTTURA

30 MIN



CALORIE

480K

NOTE

INGREDIENTI

4 quarti posteriori di pollo

400 g di Funghi porcini freschi

300 g di Polpa di pomodoro

1 Cipolla

2 spicchi di Aglio

Dragoncello

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale e Pepe

Preparazione

- Affettate la cipolla molto sottilmente e fatela rosolare in un tegame con l'olio, a fiamma bassa per 4-5 minuti.
- Dividete i quarti di pollo in fuso e coscia, lavateli e asciugateli. Metteteli nel tegame con la cipolla e fateli rosolare su tutti i lati, per 5-6 minuti a fiamma abbastanza vivace, alla fine condite con sale e pepe.
- Unite la polpa di pomodoro, abbassate la fiamma al minimo, mettete il coperchio e prolungate la cottura per altri 30 minuti. Quando il sughetto inizia a restringersi, aggiungete poca acqua calda.
- Intanto mondare i funghi, staccate le cappelle dai gambi e tagliateli a pezzetti.

- In una padella antiaderente fate dorare con un filo di olio l'aglio "vestito" (con la buccia) e schiacciato, per 1-2 minuti a fiamma bassa.
- Appena avrà preso colore mettetevi i funghi, alzate la fiamma e lasciateli cuocere per circa 5-6 minuti. A metà cottura unite del dragoncello fresco, un pizzico di sale e alla fine togliete dal fuoco.
- Trascorso il periodo di cottura indicato per il pollo, versate i funghi nel tegame con il pollo e mescolate. Lasciate insaporire per un paio di minuti, a fiamma moderata. Togliete dal fuoco, eliminate l'aglio e servite.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Il dragoncello fresco ha un sentore molto particolare. Se non lo trovate, aggiungete nella preparazione della menta fresca e del prezzemolo, che insieme ne ricordano l'aroma.
- Se non trovate i funghi freschi potete utilizzare quelli surgelati, lasciati scongelare in frigorifero dalla sera prima, scolati dal liquido che avranno formato e utilizzati come quelli freschi. Potete usare anche quelli secchi, calcolandone un decimo come peso, fatti reidratare in acqua bollente per almeno 20 minuti.