

# LASAGNE RICCE CON POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di lasagne ricce,
- un piccolo pollo,
- farina,
- 50 g di burro,
- olio,
- 200 g di pancetta,
- 300 g di cipolle,
- 150 g di funghi coltivati,
- 300 g di peperoni
- verdi dolci,
- un bicchiere di Porto,
- una scatola di pomodoro pelati,
- sale,
- pepe.

Pulite e fiammeggiate il pollo, tagliatelo a pezzi piccoli, infarinatelo e fatelo rosolare nel burro dorato.

Frattanto in un'altra padella fate soffriggere, con 3 cucchiataie di olio, la pancetta tagliata a dadini; appena sarà tostata, unitevi le cipolle affettate finemente, i funghi ben puliti e tagliati a fettine sottili, i peperoni senza pelle (per spellarli passateli rapidamente sulla fiamma, facendoli bruciacchiare) e tagliati a striscioline.

Fate rosolare il tutto a fuoco moderato e bagnate con 2 o 3 cucchiataie di acqua, lasciando cuocere per circa 15 minuti. A questo punto, unite i pezzi di pollo ben rosolati, con il loro fondo di cottura, spruzzate con il Porto e lasciate che questo evapori.

Aggiungete quindi i pomodori pelati e ben spappolati; salate, pepate e finite di cuocere il pollo, mantenendo il calore molto tenue.

Fate cuocere le lasagne ricce in acqua bollente salata, scola tele al punto giusto di cottura, conditele con la salsa preparata e disponetele in un piatto da portata circondandole con i pezzi di pollo.