
FRATTAGLIE DI POLLO E FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di frattaglie di pollo
- 2 cipollotti
- 2 foglie di alloro
- 30 g di funghi secchi
- 200 g di funghi champignon
- 80 g di burro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- aglio
- sale
- pepe

Pulite, lavate e tagliate a pezzetti le interiora.

Mettete i cipollotti tagliati a velo in una casseruola larga e bassa, con 40 g di burro e l'alloro che poi toglierete.

Ammollate i funghi secchi in acqua tiepida, lavate e cuocete con il rimanente burro.

Unite le due cotture, aggiungete gli champignon (tagliati a fettine) e 1/2 bicchiere di vino bianco.

Salate e pepate e fate asciugare.

Servite al centro di un anello di riso pilaf al naturale.