
FRICASSEA DI COSCE DI POLLO

Ingredienti per 8 persone:

- 8 cosce di pollo
- 200 g di funghi freschi
- 2 tuorli d'uovo
- 4 cipolline
- 1 carota
- 1 mazzetto di odori
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 scodella di brodo
- 5 cl di panna liquida
- poca farina
- sale
- pepe

Lavorare le cosce di pollo, asciugarle bene e farle rosolare leggermente nella padella, spolverizzarle con un poco di farina, coprirle a filo di brodo, aggiungere le cipolline, la carota tagliata a pezzetti e gli odori, salare, pepare e portare a cottura calore basso.

Nel frattempo pulire i funghi affettarli e farli cuocere nella piccola padella, con poco burro, salarli, peparli, toglierli dal fuoco e tenerli in caldo.

Quando la salsa incomincia a ispessirsi amalgamatevi i tuorli diluiti con la panna.

Poco prima del termine della cottura aggiungere nella padella i funghi.

Prima di servire, spolverizzare con il prezzemolo tritato, volendo accompagnare con i crostini di pane.