
GIAMBONETTI DI POLLO AL VINO ROSSO

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo
- 4 fettine pancetta
- 30 g di burro
- 30 g di funghi secchi
- 2 bicchieri di vino rosso
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere il burro, aggiungete alloro e rosmarino, rosolatevi le cosce di pollo.

Quando sono colorite, salate, pepate, unite i funghi precedentemente ammollati in acqua tiepida e bagnate con il vino. Fate evaporare.

Ritirate le cosce, avvolgetele nella pancetta, fermatele con uno stecchino e ponete di nuovo nel recipiente.

Continuate la cottura per mezz'ora a fuoco moderato e a tegame scoperto e, se necessario, addensate il sugo aggiungendo una punta di farina sciolta in un cucchiaino d'acqua e cuocete per 5 minuti.