

PETTI DI POLLO AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di petti di pollo
- 200 g di pancetta
- 200 g di cipolline
- 100 g di funghi surgelati
- odori
- 1 bottiglia di vino rosso
- 1 spicchio di aglio
- 25 g di burro
- sale
- pepe

Tagliare a pezzi la carne e farla rosolare con olio.

A parte rosolare il burro, la pancetta, le cipolline e i funghi.

Scolare la carne ed aggiungervi gli aromi tritati, il vino e l'aglio.

Salare, pepare e cuocere insieme agli altri ingredienti per circa 40 minuti.

Unire il burro alla salsa e cuocere ancora per 10 minuti.

Servire molto caldi.