

POLLO AI FUNGHI 1

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo grande
- farina
- lardo
- prosciutto crudo
- 30 g di funghi secchi
- 1 mazzetto di odori
- sale
- pepe
- vino bianco secco
- brodo
- 1 limone

Pulire accuratamente il pollo, tagliarlo a pezzi ed asciugarlo.

Farlo rosolare nella padella grande, con il lardo battuto, il prosciutto tagliato a dadini ed un mazzetto di erbe odorose. Salare e pepare, innaffiare di tanto in tanto con vino bianco e quando questo sarà evaporato aggiungere i funghi fatti rinvenire in acqua tiepida.

Versare sul pollo un bicchiere di brodo e far cuocere lentamente coprendo.

A cottura ultimata sistemare i pezzi di pollo sul piatto di portata e nella padella di cottura aggiungere un cucchiaio di farina ed il succo di un limone.

Mescolare bene, quando la farina avrà preso un bel color nocciola, togliere dal fuoco e ricoprire il pollo.