

POLLO AI FUNGHI 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 50 g di funghi secchi
- 200 g di panna fresca
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di latte
- 1 mazzolino di erbe aromatiche
- sale
- pepe

Tagliate in 12 pezzi il pollo e fatelo dorare in una padella con 2 noci di burro.

Salate, pepate, aggiungete le erbe aromatiche e mezzo bicchiere di acqua.

Lasciate cuocere per 45 minuti.

Con il burro rimasto e con la farina preparate un composto sciogliendolo con il latte e lasciandolo cuocere per qualche minuto.

Quando il pollo sarà cotto, aggiungete al sugo di cottura la salsa e i funghetti che avrete precedentemente messo a bagno in acqua per 2 ore.

Lasciate cuocere per 8 minuti e poi aggiungete metà della panna.

Ponete il tutto su un vassoio e cospargete con il resto della panna.