

POLLO AI FUNGHI CON PANNA

Ingredienti per 4 persone:

- 5 foglie salvia
- 1 rametto di rosmarino
- aglio
- 800 g di pollo
- 1/2 bicchiere di vino marsala
- 300 g di funghi
- brodo
- 1/2 limone
- alcuni cucchiaini di panna da cucina
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tritare 5 foglie di salvia ed un rametto di rosmarino insieme all'aglio.

Mettere al fuoco un tegame con qualche cucchiaino di olio e un pizzico del trito aromatico e successivamente unire il pollo tagliato a pezzetti.

Salare, pepare e cospargere con il trito aromatico.

Fare rosolare il pollo rigirandolo di tanto in tanto, poi bagnarlo con mezzo bicchiere di marsala.

Lasciare evaporare e aggiungere 300 g di funghi.

Proseguire la cottura fino a quando il pollo sarà cotto unendo di tanto in tanto acqua o brodo all'occorrenza.

Al termine della cottura togliere il pollo dal tegame e metterlo sopra ad un piatto di portata.

Cospargere il fondo di cottura con il succo di mezzo limone e qualche cucchiaino di panna da cucina.

Far riprendere il bollore mescolando e versare la salsa ottenuta sul pollo.