
POLLO AI FUNGHI CON POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo a pezzi
- 30 g di funghi porcini secchi
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 tazza di brodo
- 300 g di sugo di pomodoro
- sale
- pepe
- olio d'oliva

Mettere due cucchiaini d'olio in una casseruola e far rosolare bene i pezzi del pollo a fuoco vivace.

Nel frattempo mettere i funghi in bagno in acqua calda e, quando saranno ammorbiditi, tritateli grossolanamente.

Aggiungeteli al pollo e fate insaporire qualche minuto.

Tritate la carota, il sedano e la cipolla e aggiungeteli al pollo.

Bagnate il tutto con il vino, aggiungete il pomodoro, il sale, il pepe e coprite la casseruola facendo cuocere per circa 40 minuti.

Ogni tanto bagnate con il brodo e, a fine cottura scoprite la casseruola per fare ritirare il sugo.