

POLLO AI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 450 g di funghi porcini
- 2 petti di pollo (600 g)
- 1 noce di burro
- 1 cipolla
- 10 cl di vino bianco secco
- farina
- timo
- maggiorana
- sale
- pepe

Pulite ed affettate i funghi, rosolate la cipolla tritata in un tegame con una noce di burro, aggiungete i funghi e cuocete a fuoco medio per 10 minuti.

Unite il vino e fate evaporare.

Infarinate i petti di pollo, salate, pepate e cuocete a fuoco vivace in una noce di burro.

Appena saranno dorati aggiungete i funghi, lasciate insaporire e spegnete il fuoco.

Sistematate i petti di pollo su un piatto da portata, distribuitevi sopra i funghi, cospargete con timo e maggiorana e servite.