

POLLO CON FUNGHI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 300 g di funghi freschi
- 50 g di burro
- farina
- 1 mestolino di brodo
- 1 mestolino di vino bianco secco
- sale
- pepe

Tagliate il pollo in otto pezzi e rosolateli nel burro a fuoco vivace.
Cospargeteli leggermente di farina e poco dopo versate nel recipiente un mestolino di brodo e uno di vino.
A metà cottura aggiungete i funghi tagliati a fettine, salate e pepate.
Cuocete ancora per una ventina di minuti mescolando ogni tanto.
Servite ben caldo.