
POLLO CON PATATE AI FUNGHI PORCINI

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di patate
- 4 sottocosse di pollo
- 4 fette di pancetta
- 250 g di funghi porcini
- 40 g di burro
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- sale

Mondate le patate, tagliatele a spicchi, passatele per 5 minuti in 20 g di burro e salatele.

Pulite i porcini con una pezzuola umida, affettateli, saltateli per 5 minuti in 2 cucchiaini di olio e salateli.

Con un filo, legate ad ogni pezzo di pollo una fetta di pancetta, e fate cuocere in una casseruola con 2 cucchiaini d'olio e 20 g di burro per 35 minuti.

Verso la fine della cottura aggiungete le patate, i funghi ed il vino.

Di tanto in tanto, cospargete il tutto con il fondo di cottura.

Servite caldo.