

Pollo ai funghi



Difficoltà: **Bassa**

Preparazione: **25 min.**

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 kg di [petto di pollo Avimecc](#)
- 500 g di funghi champignon
- 100 g di farina
- 10 cl di vino bianco secco
- 250 ml di panna da cucina
- 1 cipolla dorata
- 2 foglie di salvia fresca
- Prezzemolo fresco
- 1 noce di burro
- 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Sale
- Pepe

PREPARAZIONE:

Lavare con cura i funghi, eliminando tutti i residui di terra e tagliando via le parti terrose; infine tagliateli a pezzettini.

Sbucciare la cipolla, tritatela finemente e fatela appassire in una padella con un fondo di olio, per 4-5 minuti a fuoco basso. Aggiungete i funghi preparati, insaporite con sale e pepe e fateli saltare a fuoco vivace per 3 minuti circa, poi spegnete.

Infarinate leggermente i [petti di pollo](#). Nel frattempo in un'altra padella, fate sciogliere il burro insieme alla salvia e unite i [petti di pollo](#) preparati in precedenza e lasciateli rosolare per 1-2 minuti a fiamma vivace, quando saranno ben dorati sfumate con vino bianco.

Aggiungete i funghi nella padella con il pollo, spolverizzate con del prezzemolo tritato, incorporate la panna e regolate di sale e pepe. Mettete il coperchio e lasciate su fuoco dolce per altri 7-8 minuti, in modo che i sapori si amalgamino.

Distribuite su ogni piatto una parte del sugo di funghi, sistemate sopra il pollo e completate con un altro po' del sugo; quindi servite immediatamente.