

SECONDI PIATTI

Bocconcini di pollo ai porcini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

bocconcini di pollo

farina

burro

porcini secchi

sale e pepe

PREPARAZIONE

1 Infarinate i bocconcini di pollo nella farina.



2 Sciogliete del burro, aggiungete i bocconini di pollo.



3 Nel frattempo mettete in ammollo i funghi porcini secchi.

Una volta reidratati passateli in una pentola con un cucchiaio di farina.

Aggiungeteli al pollo salando e pepando a piacere.



4 Semplice, sbrigativo e anche buono!