

SECONDI PIATTI

## Bocconcini di pollo con funghi e speck

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

400 g di petto di pollo  
400 g di funghi champignon  
3 fette di speck tagliato spesso  
qualche cucchiaino di vino bianco  
1/2 scalogno  
sale e pepe q/b.

### PREPARAZIONE

- 1** Pulite accuratamente ed affettate sottilmente i funghi, poneteli in una capiente padella, aggiungete sale, pepe ed un pizzico di peperoncino, a questo punto sfumate con qualche cucchiaino di vino bianco e lasciate cuocere per circa 15 min



- 2** Quando i funghi avranno terminato la loro cottura, aggiungete a fuoco spento le striscioline di speck, lasciate riposare il tutto affinché i sapori si uniscano.



- 3** Nel frattempo in un'altra padella, mettete mezzo scalogno, l'olio e il petto di pollo precedentemente infarinato.



- 4 Non appena il pollo sarà ben dorato versatelo nella padella dei funghi e speck, continuate la cottura a fuoco molto moderato per un minuto per amalgamare bene i sapori



- 5 Ecco il piatto pronto.

