SECONDI PIATTI

Filetti di pollo ai funghi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

I **filetti di pollo ai funghi** costituiscono un secondo piatto succulento e goloso. Si tratta di **petto di pollo** tagliato a fettine e cotto insieme ai funghi che possono essere, a seconda della stagione, **funghi porcini**, **funghi champignons** o misti.

I filetti di pollo ai funghi sono il piatto perfetto sa portare a tavola quando volete realizzare un secondo semplice e veloce ma molto saporito. Spesso infatti la carne del pollo è un po' anonima mentre qui diventa sfiziosa grazie all'abbinamento con i funghetti che stuzzicano e danno moloto sapore. L'abbinamento di questi due ingredienti si usa spesso, e qui vi diciamo passo passo come fare

questa ricetta. Se amate sia il pollo che i funghi questa ricetta è proprio quella giusta per voi! Un seocndo molto facile da realizzare che vi farà avere tanti complimenti. Potete utilizzare sia il petto che le coscette, decidete voi!

Buono, semplice e saporito questo piatto con il pollo e i funghi i conquisterà anche i palati più difficili! Ecco un nuovo suggerimento valido per come cucinare il petto di pollo, senza ricorrere alle solite scaloppine!

Se cercate altre ricette con il pollo o funghi ecco per voi diverse idee deliziose:

pollo con l'harissa
pollo arrosto
scaloppinea ai funghi

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO A FETTE 300 gr

CHAMPIGNON 250 gr

PANNA FRESCA 180 ml

BURRO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

PREPARAZIONE

1 Per fare i filetti di pollo ai funghi, per prima cosa bisogna tagliare i funghi a fette

tritare finemente il prezzemolo.

2 Proseguite mettendo in padella il burro e un goccio di olio in padella unire l'aglio e i funghi.

Ora dovete saltare rapidamente a fiamma viva per 2 minuti

3 Ora unire le fettine di pollo far rosolare rapidamente da entrambi i lati, regolare di sale e pepe.

Unire la panna e far stringere, aggiungere prezzemolo tritato.

Cook

Cook

Cook

Cook
AROUND

Cook
AROUND

Cook
AROUND