

SECONDI PIATTI

Pollo alla Marengo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 pollo di circa 1 kg
- 1 bicchiere olio
- farina
- sale e pepe
- 400 g pomodori
- 1 spicchio di aglio
- 1 bicchiere vino bianco
- 200 g funghi
- prezzemolo
- succo di un limone
- 6 fette pane casereccio
- 6 uova
- 6 gamberi di fiume
- brodo

PREPARAZIONE

1 Non esiste una ricetta “ufficiale”, ma sono diffuse innumerevoli varianti, ad esempio con o

senza i gamberi di fiume. Pulire e tagliare il pollo a pezzi e passarlo nella farina. Far rosolare il pollo infarinato con olio ed aglio. Sbollentare i pomodori e togliere la pelle ed i semi, tagliarli a dadini. Quando il pollo è rosolato, bagnare con vino bianco ed unire i pomodori. Far cuocere con coperchio a fuoco moderato per 10 minuti. Pulire ed affettare i funghi, unire al pollo e far cuocere altri 15 minuti. In un pentolino portare a bollore un bicchiere di vino bianco, sale, i gamberi di fiume, far cuocere per 5 minuti, scolare e tenere al caldo. Far abbrustolire le fette di pane e friggere in un'altra padella le uova nell'olio, tenendole ben separate. Controllati i tempi, versare il succo di limone ed il prezzemolo tritato finemente nella casseruola del pollo, mescolare ed aggiustare di sale. Sul piatto di portata disporre una fetta di pane su cui adageremo l'uovo fritto, accanto mettere il pollo con il suo fondo di cottura e guarnite il tutto con un gambero di fiume.