

SECONDI PIATTI

# Petto di pollo con salsa ai funghi

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il petto di pollo con salsa ai funghi è quasi un classico, un modo semplice per realizzare un piatto goloso e gustoso con il petto di pollo. In questo caso abbiamo utilizzato del latte senza lattosio per rispettare tutte le esigenze e per dimostrare che si riescono a realizzare piatti assolutamente deliziosi anche con un'intolleranza.

Provate questa ricetta con funghi diversi e vedrete quanto sarà sfiziosa!

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO a striscione - 600 gr

FUNGHI misti - 500 gr

LATTE senza lattosio della linea "Amo Essere" - 200 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 20 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

TIMO 1 rametto

SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Pulite ed affettate i funghi più grandi, in questo caso abbiamo affettato gli champignons e lasciati interi i pioppini.



- 2 Fate scaldare un fondo d'olio con uno spicchio d'aglio e un rametto di timo.



- 3 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete i funghi preparati in precedenza, una bella macinata di pepe e un bel pizzico di sale.



- 4 Tagliate il petto di pollo così da ottenere degli straccetti e fatelo rosolare in padella con dell'olio extravergine d'oliva e uno spicchio d'aglio. Insaporite con sale e pepe.





5 Frullate una parte dei funghi trifolati aggiungendo il latte senza lattosio, dovrete ottenere

una crema omogenea.



- 6 Unite i funghi trifolati al pollo e fate cuocere per un minuto in modo tale che il sapori si amalgamino alla perfezione.



**7** A questo punto non vi resta che impiattare: distribuite uno strato di crema di funghi sul fondo del piatto, quindi disponete il pollo saltato con i funghi aiutandovi con un anello in acciaio per un risultato più ordinato.

Decorate a piacere con un rametto di timo.





