

SECONDI PIATTI

## Pollo alla marengo

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [45 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **pollo alla marengo** è una ricetta storica della [cucina piemontese](#), un [secondo piatto](#) completo e gustoso nato per caso e diventato un classico.

**Pollo, gamberi, funghi, uova e [pane tostato](#)** si uniscono in un mix di **sapori e consistenze** che lo rendono unico, perfetto da servire in occasioni speciali o quando si vuole sorprendere.

### INGREDIENTI PER IL POLLO ALLA MARENGO

POLLO di circa 1 kg - 1  
CODE DI GAMBERI 8  
FUNGHI CHAMPIGNON 500 gr  
POLPA DI POMODORO 200 gr  
VINO BIANCO 200 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
LIMONE facoltativo - 1  
SALE  
PEPE NERO  
UOVA 4  
PANE 4 fette

# COME FARE IL POLLO ALLA MARENGO

- 1 Pulisci i gamberi: puoi usare le sole code o i gamberi interi. Incidi la schiena con le forbici e rimuovi delicatamente l'intestino.





**2** Pulisci i funghi champignon: rimuovi la pellicina e la terra, iniziando dai gambi. Tagliali a fettine e tienili da parte.





**3** Lava un ciuffo di prezzemolo, tritalo finemente e tienilo da parte: lo userai a fine ricetta.





- 4 In un tegame capiente, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva con lo spicchio d'aglio. Aggiungi il pollo tagliato a pezzi e fallo rosolare a fiamma vivace, mescolando di tanto in tanto.





**5** Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare l'alcol. Unisci la polpa di pomodoro, aggiusta di sale e pepe e mescola.





**6** Aggiungi i funghi tagliati e mescola bene. Copri con un coperchio e cuoci a fuoco dolce per circa 50 minuti, controllando ogni tanto e aggiungendo poca acqua se necessario.

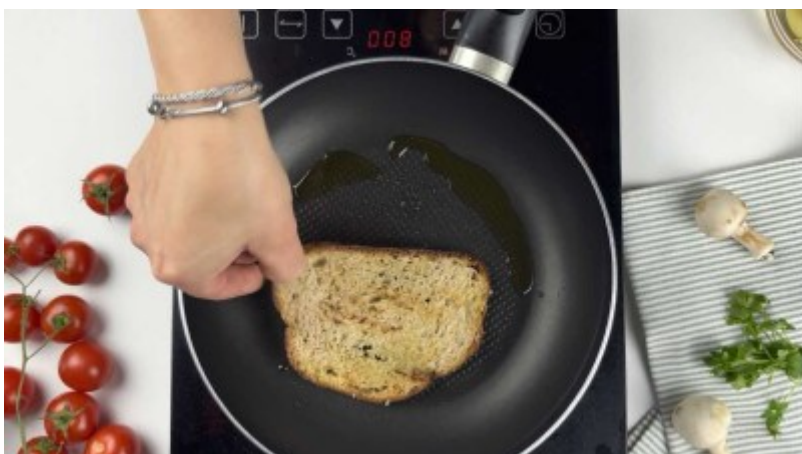


**7** In una padella antiaderente scalda un filo d'olio, aggiungi i gamberi, condisci con sale e pepe e cuoci per pochi minuti, finché diventano rosa.





- 8 In un'altra padella, versa un filo d'olio e rosola le fette di pane su entrambi i lati finché sono dorate. Metti le fette da parte e nella stessa padella cuoci le uova: una per ogni fetta. Tieni il tuorlo morbido e aggiusta di sale.





**9** Componi il piatto: servi il pollo con i gamberi, le fette di pane e le uova. Aggiungi il prezzemolo tritato e, a piacere, qualche goccia di succo di limone.







## TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Se preferisci una versione più veloce, puoi usare **petto di pollo** al posto del pollo intero.

I gamberi possono essere sostituiti da **gamberetti già sgusciati** per un procedimento più rapido.

Usa **pane raffermo** per tostarlo: è perfetto e così non lo sprechi.

Non eliminare la polpa di pomodoro avanzata: usala per condire una [pasta](#) o una [bruschetta](#).

## CONSERVAZIONE

Il pollo alla marengo si conserva in frigorifero per 2 giorni. Il consiglio è di preparare pane e uova solo al momento di servire, per mantenere consistenza e gusto ottimali. Sconsigliato il congelamento.

## POTRESTI CUCINARE ANCHE..

[Pollo alla cacciatora](#): ricetta tradizionale con pomodoro e olive.

[Pollo al curry con riso basmati](#): profumato e speziato.

[Pollo alle mandorle](#): versione orientale, facile e gustosa.

[Gamberi in padella](#): ottimi come antipasto o secondo leggero.

[Uova e asparagi](#): una ricetta semplice ma sempre d'effetto.