

SECONDI PIATTI

Straccetti di pollo ai funghi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Straccetti di pollo ai funghi

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 1
FUNGHI CHAMPIGNON 500 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare gli straccetti di pollo ai funghi, dovrete partire proprio dal pollo. Se avete acquistato un petto di pollo intero, dividetelo a metà e da ogni metà ricavate due fette. A questo punto tagliate le fettine a strisce abbastanza larghe e qualora queste fossero troppo lunghe, dividetele in più parti.

Avrete realizzato, in questo modo, gli straccetti di pollo.



- 2** Dopo che avrete preparato gli straccetti di pollo, prendete i funghi puliti, lavati e privati della terra, tagliateli e raccoglieteli in un recipiente e, teneteli da parte.



- 3** Fate scaldare in una padella un giro d'olio, con uno spicchio d'aglio intero sbucciato.

Quando l'olio sarà caldo aggiungete nella padella i funghi tagliati, lasciate cuocere senza aggiungere nessun tipo di liquido o condimento.





4 Mentre i funghi si stanno cuocendo, occupatevi della cottura del pollo:

scaldate un giro d'olio in un'altra padella, quando l'olio sarà caldo, mettete a cuocere gli straccetti di pollo, senza aggiungere condimenti.



5 Quando il pollo si sarà cotto e ben rosolato; salate i funghi, e uniteli nella padella con gli straccetti di pollo rosolati.



6 Lasciate insaporire e aggiustate con sale.



7 Gli straccetti di pollo ai funghi sono pronti per essere serviti. Buon appetito!!!

