

SECONDI PIATTI

## Straccetti di pollo ai funghi

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

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



### INGREDIENTI

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

Straccetti di pollo ai funghi. Altre [ricette coi funghi!](#)

### 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!!!



