

SECONDI PIATTI

# Filetti di pollo ai funghi

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



I **filetti di pollo ai funghi** costituiscono un secondo piatto succulento e goloso. Si tratta di **petto di pollo** tagliato a fettine e cotto insieme ai funghi che possono essere, a seconda della stagione, **funghi porcini, funghi champignons** o misti.

I filetti di pollo ai funghi sono il piatto perfetto da portare a tavola quando volete realizzare un secondo semplice e veloce ma molto saporito. Spesso infatti la carne del pollo è un po' anonima mentre qui diventa sfiziosa grazie all'abbinamento con i funghetti che stuzzicano e danno molto sapore. L'abbinamento di questi due ingredienti si

usa spesso, e qui vi diciamo passo passo come fare questa ricetta. Se amate sia il pollo che i funghi questa ricetta è proprio quella giusta per voi! Un secondo molto facile da realizzare che vi farà avere tanti complimenti. Potete utilizzare sia il petto che le coscette, decidete voi!

Buono, semplice e saporito questo piatto con il pollo e i funghi conquisterà anche i palati più difficili!

Ecco un nuovo suggerimento valido per come cucinare il petto di pollo, senza ricorrere alle solite scaloppine!

Se cercate altre ricette con il pollo o funghi ecco per voi diverse idee deliziose:

[pollo con l'harissa](#)

[pollo arrosto](#)

[scaloppina ai funghi](#)

## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO A FETTE 300 gr

CHAMPIGNON 250 gr

PANNA FRESCA 180 ml

BURRO 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO

## PREPARAZIONE

**1** Per fare i filetti di pollo ai funghi, per prima cosa bisogna tagliare i funghi a fette

tritare finemente il prezzemolo.



**2** Proseguite mettendo in padella il burro e un goccio di olio in padella unire l'aglio e i funghi.

Ora dovete saltare rapidamente a fiamma viva per 2 minuti





**3** Ora unire le fettine di pollo far rosolare rapidamente da entrambi i lati, regolare di sale e pepe.

Unire la panna e far stringere, aggiungere prezzemolo tritato.





