

SECONDI PIATTI

Filetto di pollo ai porcini

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr
FUNGHI PORCINI 300 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CIPOLLE BIANCHE ½
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 In una padella con l'olio e l'aglio tritato, rosolate i funghi porcini, conditeli con il sale e il prezzemolo tritato.



2 Lasciateli cuocere per 10 minuti a fiamma moderata.

In un'altra padella, rosolate con l'olio la cipolla tritata, quando inizia a colorire, unitevi il petto di pollo tagliato a filetti ed aggiustate di sale.



3 Lasciatelo cuocere per 5 minuti a fiamma vivace, aggiungete i funghi cotti in precedenza, lasciate insaporire il tutto ancora 5 minuti a fiamma dolce, aggiustate nuovamente di sale.



4 Servite in tavola con del prezzemolo tritato, come decorazione.