

SECONDI PIATTI

Pollo ai funghi

LUOGO: *Africa / Mauritius*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *25 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*

NOTE: + *30 MINUTI DI MARINATURA*



Il **pollo ai funghi** è un secondo piatto molto buono e la versione che vi stiamo presentando è quella di tradizione francese. La carne bianca e tenera, si sposa in maniera perfetta col sapore delicato ma preciso degli champignon e così nasce un piatto davvero ottimo!

Se siete poi alla ricerca di altre ricette che prevedano il pollo e i funghi, provate anche il [petto di pollo](#), buonissimo!

INGREDIENTI

POLLO 1,2 kg
FUNGHI PORCINI o altri tipi - 600 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 150 gr
SHERRY secco - ½ tazze
AGLIO schiacciato - 1 cucchiaino da tavola
CIPOLLE grossa, tritata fine - 1
VINO ROSSO secco - ½ tazze
OLIO DI SEMI 3 cucchiaini da tavola
PREZZEMOLO tritato - 2 cucchiaini da tavola
CHIODI DI GAROFANO 6
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Per preparare il pollo ai funghi, per prima cosa tagliate il pollo in pezzi.

Riunite in una ciotola capiente i pezzi di pollo, l'aglio, le cipolle, lo sherry, un cucchiaio di prezzemolo, i chiodi di garofano, il sale ed il pepe.



2 Mescolate il tutto affinché il pollo sia completamente ricoperto dal condimento.

Lasciate marinare il pollo per 30 minuti.

Pulite i funghi e tagliateli in fette spesse 1 cm.

In una casseruola profonda, fate scaldare l'olio fino al punto d'ebollizione.

Unite alla casseruola il pollo marinato scolandolo dalla marinatura.



- 3** Fate dorare il pollo uniformemente, girandolo ogni tanto e prestando attenzione a non cuocerlo troppo.

Una volta rosolato il pollo, unite il concentrato di pomodoro e mescolate.

Unite, quindi, 1/2 tazza d'acqua calda, mescolate nuovamente, incoperchiate e lasciate sobbollire il tutto per circa 10 minuti.



- 4** Aggiungete, a questo punto, 1/4 di tazza di vino rosso e lasciate sobbollire ancora per 5

minuti.



- 5** Se necessario, aggiungete un po' d'acqua calda per evitare che la salsa si asciughi troppo.

Unite alla casseruola i funghi tagliati e mescolate affinché si distribuiscano bene nella casseruola con il pollo e la salsa.



- 6** Aggiungete un'altro quarto di tazza di vino rosso e fate sobbollire il tutto per altri 15 minuti o finché i funghi risultino ben cotti.



7 Usate o meno il coperchio sulla casseruola a seconda di come preferite la consistenza della salsa.

Trasferite il pollo, i funghi e la salsa in un piatto da portata, cospargete con un cucchiaino di prezzemolo tritato finemente.

Servite accompagnato con del riso, insalata di lattuga o con legumi.

CONSIGLIO

Posso utilizzare anche un mix di funghi?

Sì certo, verrà buonissimo!

Oltre al pollo cosa potrei utilizzare?

Anche del manzo tagliato a bocconcini andrà benissimo.