

SECONDI PIATTI

Pollo alla senape e funghi

di: *DonAbbondante*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

300 g di petto di pollo
1 grosso champignon de Paris
150 cl di panna da cucina
2 cucchiaini di senape forte
burro
pepe bianco
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare lo champignon a listarelle e saltarlo in padella con un'abbondante noce di burro. Nel frattempo tagliare il pollo a bocconcini.



- 3 Una volta ben rosolato il fungo, aggiungerci il pollo e rosolarlo. Nel frattempo, mescolare la panna con la senape in modo che si sciogla completamente aiutandosi con una frusta.



- 4 Quando il pollo sarà ben rosolato, aggiungere l'emulsione di panna, salare e pepare a piacere.



- 5 Lasciare ritirare un po' la salsa. Servire con del riso bollito oppure delle patate lesse o un'insalatina.



NOTE