

SECONDI PIATTI

Pollo funghi e patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 pollo ruspante
pancetta affumicata a cubetti
3 - 4 patate a pezzetti
funghi champignon
pimento jamaicano
brodo
vino bianco secco
2 spicchi d'aglio
1 cipolla
olio extra vergine d'oliva
alloro
salvia e mirto sale.

PREPARAZIONE

1 Fiammeggiare il pollo.



2 Tagliarlo a pezzi conservando i fegatini, i bargigli e la cresta.



3 Tritare i bargigli, tagliare la cresta, tagliare i fegatini e il cuore, la cipolla tagliata a velo, la pancetta affumicata a cubetti, le patate a pezzetti, i funghi champignon tagliati a quarti e schiacciare gli spicchi d'aglio. Per insaporire aggiungere alloro, salvia e mirto.



4 Far rosolare aglio, cipolla e pancetta con dell'olio extra vergine d'oliva.



5 Aggiungere il pollo a pezzi, i fegatini, il cuore, i bargigli, la cresta e le erbe e far dora e il pollo da ogni lato, sfumare con del vino bianco secco.



- 6 Aggiungere le patate ed i funghi e contiutare la cottura a fuoco medio basso coprendo. Se ce ne fosse bisogno allungare con del brodo.



- 7 A metà cottura prendere del pimento jamaicano, pestarlo in un mortaio ed aggiungerlo al pollo.

