

Ricetta: Pollo ai funghi

Author: WWW.MISYA.INFO

Il pollo ai funghi è uno dei piatti preferiti mio e del mio amore. Le ricette con i funghi sono la mia passione, li metterei dappertutto... ecco una ricetta mia sullo stile del pollo funghi e bambù che di solito si mangia nei ristoranti cinesi, facilissima da fare ma molto molto golosa.

Ingredienti per 2 persone:

- 300 gr di funghi misti
- 300 gr di petto di pollo
- 250 ml di brodo vegetale
- 1 spicchio di aglio
- olio
- sale
- pepe
- prezzemolo
- noce moscata

Tempo di preparazione: 20 min

Tempo di cottura: 20 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare il pollo con i funghi

Far trisolare i funghi in olio, aglio, sale e pepe.

A metà cottura fare una grattugiata di noce moscata.

Nel frattempo preparare il brodo vegetale.

Quando i funghi sono cotti sollevare lo spicchio d'aglio, aggiungere del prezzemolo e tagliuzzare i funghi .

Aggiungere quindi un paio di mestoli di brodo nei funghi finché il tutto non risulti bello cremoso.

Tagliare il pollo a pezzettini e farli cuocere per un paio di minuti su una piastra.

Mettere i funghi in un pentolino ed aggiungere il pollo.

Lasciar cuocere il pollo ai funghi per una decina di minuti a fuoco medio in un pentolino coperto per far insaporire i pezzettini di pollo (se si dovesse asciugare troppo durante la cottura, aggiungere altro brodo).

Servire accompagnando il pollo ai funghi con dei crostini di pane.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO