

Scaloppine di pollo ai funghi

Ingredienti per 4 persone

- .8 fettine di petto di pollo
- .farina q.b.
- .1 bicchiere di vino bianco
- .1 spicchio di aglio
- .400 g di funghi misti
- .prezzemolo q.b.
- .1 cucchiaino di brodo granulare
- .sale
- .pepe
- .olio e.v.o.

In un tegame rosolate l'aglio nell'olio. Aggiungete i funghi, aggiustate di sale e pepe e insaporite con il dado granulare e lasciate cuocere fino a far assorbire l'acqua rilasciata. Intanto infarinate le fettine di pollo, salatele e pepatele. Rosolatele su entrambi i lati in una padella con un filo di olio. Bagnatele con il vino e lasciate evaporare. Una volta pronti aggiungete i funghi nella padella con il pollo. Portate a cottura le scaloppine. Non fate asciugare troppo il sugo di cottura che dovrà essere cremoso. Spolverizzate con prezzemolo tritato. Servite calde con i funghi.