

Fettine di pollo ai funghi

ingredienti

6 fettine di pollo
300 g di funghi trifolati (potete farli voi o usare quelli conservati)
30 g di burro
qualche cucchiaino di farina
un ciuffetto di prezzemolo
uno spicchio d'aglio
sale, pepe



PREPARAZIONE

5 min

COTTURA

15 min

TEMPO TOTALE

20 min

2 persone

procedimento

In un piatto, disporre qualche cucchiaino di farina ed infarinarvi le fettine di pollo. Pelare l'aglio, dividerlo in due e privarlo del germoglio centrale. Tritare grossolanamente il prezzemolo.

In una capace tegame, far fondere il burro dolcemente insieme all'aglio, quindi quando il burro comincia a schiumare, rimuovere l'aglio e trasferirvi le fettine infarinate. Attendere che prendano un po' di colore, quindi girarle e versare su tutto i funghi trifolati. Muovere frequentemente le fettine sul fondo della padella e rigirare i funghi, in modo da fare insaporire bene. Distribuire sui funghi una presa di farina e rigirarli, affinché si dorino bene. Regolare di sale e pepe.

Cuocere le fettine di pollo ai funghi fino a doratura e, poco prima di spegnere il fuoco, unire il prezzemolo tritato. Servire subito.