



Ingredienti:

Un pollo Naturale tagliato a pezzi
30 gr. di funghi porcini secchi selezione
“extra” della Macelleria Magri
uno spicchio d’aglio
brodo
un calice di prosecco o cognac
q.b. di olio extravergine di oliva
sale e pepe
salvia e rosmarino
prezzemolo tritato

Procedimento:

Preparare il pollo per la cottura.

Lavare accuratamente i funghi secchi e ammollarli nell’ acqua tiepica(per i nostri basta un quarto d’ora circa).

Soffriggere l’aglio nell’olio, aggiungere il pollo e farlo ben rosolare su tutti i lati.

Salare, pepare, bagnare con il vino o cognac e farlo evaporare.

Aggiungere anche 2 foglie di salvia e qualche ago di rosmarino.

Unire un mestolino di brodo, coprire a metà e far cuocere dolcemente per mezz’ora circa.

Scolare i funghi dall’acqua, strizzarli leggermente ed aggiungerli al pollo, far insaporire, aggiungere ancora poco brodo e continuare la cottura ancora per mezz’ora circa, finchè il pollo sarà morbido e dorato e il liquido di cottura sufficientemente addensato.

Servire con polenta bergamasca di Rostrato Rosso di Rovetta (in vendita da noi), insalatina fresca, o patatine bollite o rosolate.

Buon Appetito!