

## POLLO AI FUNGHI

Dosi	Ricetta	Preparazione e cottura	Vino	Condimento ideale
8 PERSONE				

INGREDIENTI:	
1	Pollo
50 g	Funghi secchi
200 g	Panna fresca
60 g	Burro
2	Cucchiaini di farina
1	Bicchieri di latte
1	Mazzolino di erbe aromatiche
	Sale
	Pepe

### PREPARAZIONE:

Tagliate in 12 pezzi il pollo e fatelo dorare in una padella con 2 noci di burro. Salate, pepate, aggiungete le erbe aromatiche e mezzo bicchiere di acqua. Lasciate cuocere per 45 minuti. Con il burro rimasto e con la farina preparate un composto sciogliendolo con il latte e lasciandolo cuocere per qualche minuto. Quando il pollo sarà cotto, aggiungete il sugo al cottura la salsa e i funghetti che avrete precedentemente messo a bagno in acqua per 2 ore. Lasciate cuocere per 8 minuti e poi aggiungete metà della panna. Ponete il tutto su un vassoio e cospargete con il resto della panna.