



Pollo ai funghi - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

secondo piatto - carne - funghi

Ingredienti

1 pollo da 1 kg  
200 gr di passata di pomodoro  
200 gr di funghi champignon  
2 spicchi di aglio  
1 cipolla  
2 cucchiaini di farina  
4 cucchiaini di olio evo  
2 bicchieri di vino rosso  
sale, pepe

Lavare, asciugare il pollo e tagliarlo a pezzi.

Rosolare l'aglio schiacciato e la cipolla affettata nell'olio, infarinare il pollo e unirlo al soffritto, facendolo colorire per 10 min.

Unire la passata di pomodoro, sale, pepe e cuocere col coperchio per 20 min.

Aggiungere i funghi puliti e affettati, bagnare col vino, coprire e cuocere altri 30 min.

Togliere il pollo e tenerlo in caldo, intanto far addensare il fondo di cottura mescolando spesso e versarlo sul pollo ben caldo.

eCucinando.it