

NONNA ADA IN CUCINA: Petti di pollo a modo mio

Inviato da Marista Urru
sabato 02 febbraio 2008

Prendete dei petti di pollo possibilmente non a fette, ma interi. Funghi champignon 300 gr, aglio, porro, un poco di mollica di pane, un due cucchiari di grana grattugiato, peperoncino, 1/2 bicchiere di vino bc secco

Tagliate a dadini più regolari che potete i petti di pollo, pulite e trifolate i funghi con un poco di aglio e peperoncino che poi toglierete.

In una padella antiaderente mettete un poco dei funghi trifolati tagliati a fette sottili, un poco di porro, quanto ne piace ma tagliato sottile, insaporite i dadotti di pollo con un pizzico di sale e un po' di vino bianco, cuocete a fuoco basso senza asciugare troppo, mettete da parte. Nel frullatore mettete una bella manciata di funghi trifolati, un pugno di mollica di pane ammolata nel latte e strizzata, un due cucchiariate di grana grattugiato, frullate bene. Poco prima di portare in tavola, aggiungete delle cucchiariate del composto ottenuto sui petti di pollo, girate bene ed asciugate se c'è del liquido residuo.

Dovete badare di non ottenere effetto "impappato", l'impasto fa da condimento, i pezzi di pollo debbono risultare ben divisi. Dovesse residuare un po' del frullato, ci potete condire la pasta, è ottimo.

Potete guarnire con foglie di porro crudo, o con belle foglie di salvia, a seconda di quel che vi ritrovate.

E' una ricetta semplice, ma vi assicuro che riesce gustosissima.

Potete accompagnare questo pollo con un contorno di asparagi : lessateli, metteteli in una terrina con poco olio extravergine, o come sarebbe meglio per il gusto, un poco di burro; copriteli con una bella spolverata di parmigiano grattugiato e metteteli in forno ben caldo che facciano la crosticina.