

SECONDI DI POLLAME

Pollo in umido alla contadina

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pollo medio	1
Cipolline	300 g
Carota	1
Sedano	1 gambo
Vino rosso	1/2 bicchiere
Pomodori pelati	5
Sale	
Pepe	
Funghi secchi	40 g
Panna	1/2 bicchiere
Burro	

■ Preparazione

- 1 Tagliate a pezzi il pollo e infarinatelo. In un largo tegame fate soffriggere le cipolline con un bel pezzo di burro; quando cominceranno a colorirsi, unite la carota e il gambo di sedano, lavati e tritati molto finemente.
- 2 Continuate la cottura del soffritto per altri 5 minuti bagnando con un po' di acqua se necessario.
- 3 Unite il pollo in pezzi e fatelo dorare molto bene, bagnate con mezzo bicchiere di vino rosso e aggiungete i pomodori pelati e schiacciati, salate e pepate, coprite con il coperchio e continuate la cottura a fuoco molto basso.
- 4 Intanto strizzate e unite al pollo i funghi rinvenuti. Cuocete per 1 ora e aggiungete la panna, mescolando e facendo addensare il sugo.