

PETTI DI POLLO PANNA E FUNGHI

Ricetta tedesca



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 30 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 4 persone

- 2 scalogni - 20 g di burro - 600 g di petti di pollo (4 fette da 150g) - 50 ml di vino bianco - 150 ml di fondo bruno di pollame - 250 g di funghi champignon tagliati a fettine - 200 ml di panna liquida - 3 cucchiaini di farina - 1 cucchiaio di olio di semi di girasole - Sale, pepe bianco

1. Tritare gli scalogni nella bacinella inox con il programma ESPERTO 13 secondi/velocità 13 (senza scaldare).
2. Aggiungere il burro e l'olio di semi di girasole. Avviare il programma ESPERTO 3 minuti / velocità 1A/120°C.
3. Versare il vino bianco e il fondo bruno di pollame sugli scalogni e aggiungere la metà dei funghi. Salare e pepare i petti di pollo, posarli nel cestello vapore e metterlo nella bacinella inox. Avviare il programma ESPERTO 20 minuti / velocità 1A/100°C.
4. Togliere il cestello vapore con i petti di pollo. Aggiungere la panna liquida e i funghi che rimangono nella bacinella inox e far ridurre la salsa con il programma ESPERTO 3 minuti / velocità 2A/ 120°C.
5. Mescolare la farina con 3 cucchiaini di acqua in una tazza e versare questa miscela dal foro del coperchio. Avviare il programma ESPERTO 2 minuti / velocità 2° / 120°C.
6. Servire i petti di pollo con la salsa cremosa e i funghi.

© photos Sandra Mahut

© 2017 Hachette Livre (Marabout) - version DE