
Scaloppine di pollo con porto bianco, champignon e salvia

Autore: Massimiliano Fattorini

Fonte: Città Nuova

Un piatto veloce da preparare e ricco di gusto. Per non rinunciare ai piaceri della tavola quando si è di fretta. Dal blog La piccola casa

Questa semplice, ma gustosa ricetta l'ho preparata al volo alcuni giorni fa al ritorno dalla palestra: avevo a disposizione un petto di pollo e pensando a come prepararlo, guardando cosa offrivano in quell'istante dispensa e frigorifero, ho pensato a questa semplice preparazione.

Ho usato la **salvia fresca**, aggiungendola all'ultimo per sfruttare tutto il suo profumo, e i funghi champignon insieme al porto hanno aggiunto gusto alle fette di pollo passate nella farina. Se volete, potete sostituire il burro con dell'olio, ma penso che ne vada della morbidezza del piatto.

Ecco quindi la ricetta per preparare questi ottimi petti di pollo con porto bianco, funghi prataioli coltivati e salvia.

Ingredienti per due persone:

300 gr di fettine di petto di pollo

50 gr di farina

mezzo bicchiere di porto bianco

un ciuffo di salvia

150 gr di champignon sott'olio

20 gr di burro

sale e noce moscata

Scolare i funghi sgocciolando l'olio in eccesso, **passare le fettine di pollo nella farina**, far sciogliere il burro in una padella e farci dorare per un minuto le fettine di pollo infarinate; a questo punto aggiungere i funghi e bagnare con il porto bianco, far svaporare per uno o due minuti e girare le fettine; aggiungere quindi il sale, la salvia a pezzettini e una bella grattata di noce moscata. Cuocere per un paio di minuti ancora e servire al centro del piatto.

Buon appetito!