

SCALOPPINA DI POLLO CON FUNGHI BIOLOGICI SHIITAKE DALL'OVERLAND ZURIGHESE

Ingredienti per 4 porzioni

400 g di broccoli biologici
100 g di funghi biologici Shiitake dall'Oberland zurighese
50 g di chicchi di uva bianca senza semi
4 scaloppine di pollo
1 ½ cucchiaio di burro
Sale
Pepe
200 ml di brodo di pollo
150 g di panna semigrassa
1 cucchiaio di succo di una limetta biologica inclusa la scorza

Lavare i broccoli e dividerli in piccole rosette.
Pulire i funghi con un panno. Togliere i gambi e tagliare i cappelli a strisce larghe.
Lavare i chicchi di uva.

Scaldare un cucchiaio di burro in una padella.
Unire le scaloppine di pollo e rosolare 5 minuti da ogni lato, poi salare, pepare e tenere al caldo.

Rosolare delicatamente i broccoli e i funghi per 3–4 minuti con il resto del burro. Aggiungere il brodo, la panna e ridurre la fiamma per 5 minuti. Unire i chicchi di uva, il succo di limetta e la scorza. Aggiustare la salsa con sale e pepe.
Disporre la carne sul letto di verdura e funghi.

Infine, servire con del riso Basmati.



Le stoviglie illustrate appartengono a privati