

# Pollo alla crema

Categoria: Secondi piatti - Pollo e Tacchino



## Informazioni Generali

**Preparazione:** 30 min  
 **Cottura:** 30 min  
 **Dosi per:** 4 persone  
 **Costo:** Basso  
 **Difficoltà:** Bassa



Il pollo alla crema è un secondo piatto delizioso preparato con funghi e petto di pollo immersi in una crema delicatissima.

Il pollo alla crema è un piatto molto semplice da realizzare che ben si presta ad essere accompagnato con del riso pilaf e a diventare quindi un gustosissimo piatto unico. Il pollo alla crema può essere servito anche con delle patate o delle verdure secondo i vostri gusti.

Il pollo alla crema rappresenta una preparazione diversa dal solito del pollo che riscuoterà successo anche tra i vostri bambini.

### Ingredienti

<b>Pollo</b>	<b>Burro</b>
petto 600 gr	70 gr
<b>Olio</b>	<b>Farina</b>
extravergine di oliva 2 cucchiai	20 gr
<b>Sale</b>	<b>Pepe</b>
q.b.	q.b.
<b>Aglio</b>	<b>Vino</b>
1 spicchio	bianco secco 1 bicchiere
<b>Brodo</b>	<b>Panna</b>
di pollo 500 ml	fresca 250 ml
<b>Senape</b>	<b>Timo</b>
2 cucchiaini	qualche rametto
<b>Funghi</b>	<b>Cipolle</b>
champignon piccoli 400 g	1 grande

## Preparazione



Per prima cosa tagliate il pollo (1) a cubetti, dopodichè sbucciate e tritate la cipolla e l'aglio, quindi metteteli in un tegame assieme a 30 gr di burro e 2 cucchiai di olio extravergine di oliva e lasciate appassire lentamente a fuoco basso per almeno 10-15 minuti. Unite quindi il pollo al soffritto (2); fatelo rosolare per 10 minuti su tutti i suoi lati, poi aggiustate di sale e pepe. Pulite i funghi (guarda come fare [cliccando qui](#)), tagliateli a metà (3), aggiungeteli al pollo e fateli cuocere per 5 minuti girando ogni tanto.



Subito dopo unite il vino bianco (4) e lasciate cuocere il tutto a fuoco dolce. Intanto, mettete 40 gr di burro in un tegame e quando sarà sciolto unite 20 gr di farina (5); mescolate fino a quando il composto sarà color beige, aggiungete 500 ml di brodo di pollo (6) e fate addensare a fuoco dolce.



Unite al composto ottenuto il pollo con i funghi (7), amalgamate per bene gli ingredienti, poi unite la senape (8), la panna fresca (9) e quindi cuocete per qualche altro minuto, fino a che la salsa non sarà densa. Spegnete il fuoco, aggiungete qualche fogliolina di timo fresco e servite il pollo alla crema ben caldo.

### Consigli per gli acquisti



E' un robot da cucina multifunzione compatto e pratico, con impugnatura perfettamente ergonomica. Il recipiente con coperchio ermetico ha capacità 1,6 litri. La parte superiore si separa in un attimo e, inserendo le pratiche fruste, diventa un comodo sbattitore. Puoi usarlo inoltre come tritatutto, grattugia elettrica e impastatrice, grazie agli accessori inclusi nella confezione: - 3 dischi per grattugia fine, grossa e a scaglie; - 2 fruste in acciaio inox; - 2 torciglioni in acciaio inox; - disco emulsionatore; - premicibo. Ora dovete solo accendere la vostra fantasia gastronomica.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli