

Pollo in umido ai porcini



Penstern e pasticc



Ultimamente ho scoperto che adoro le lente cotture...le cotture in umido...mi piacciono, oh se mi piacciono!!!

Spezzatini, stufati, umidi, brasati...

..che dite sarà la vecchiaia???!!!? Eheheheh...e chi può saperlo!

Certo è che da quando utilizzo [queste](#) meravigliose casseruole in ghisa di [Le Creuset](#), il risultato è tutta un'altra cosa, non c'è storia nè umido che tenga.

La cosa bella è che il calore viene distribuito in maniera uniforme in tutto il tegame...e pian piano il contenuto si cuoce alla perfezione, senza attaccare.

Questo pollo ne è la riprova.

Avevo delle belle sottocoste e non avevo voglia di farle come

al solito arrosto...complice un inserto di Cucina Moderna di qualche tempo fa (interamente dedicato al pollo), ne è venuta fuori questa bontà.



Ingredienti:

sovracosce di pollo 3-4
80 gr funghi porcini secchi per me [Magnaparma](#)
2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
1 pezzettino di cipolla bianca finissimamente tritata
1 lattina di [pomodori pelati Mutti](#)
1/2 dl brodo vegetale
300 gr patate a tocchetti
1 cucchiaino di timo e origano secchi
sale e pepe nero a piacere

Preparazione:

Per prima cosa ho messo i porcini a mollo in acqua tiepida per circa una mezz'oretta; poi li ho scolati ed ho tenuto da parte l'acqua che ho filtrato con un colino a maglie fitte. Ho tolto la pelle alle sovracosce di pollo e le ho rosolate nella casseruola con la cipolla e l'olio per circa 5-6 minuti. Ho aggiunto i funghi con un pochino della loro acqua filtrata; ho unito le patate, i pelati, il brodo, il timo e l'origano, ho salato e pepato ed ho portato all'ebollizione.



Pensieri e pasticci

A questo punto ho messo il coperchio, abbassato la fiamma e fatto andare a fuoco lento per una quarantina- cinquantina di minuti...il sugo di è ristretto, tutto è cotto a puntino, e noi...ce lo siamo mangiato!

Ottimo se accompagnato ad una bella polentina o cous cous (che qua adoriamo...)..un piatto unico davvero speciale!

Adesso vi saluto, auguro a voi tutti che passate di qua un sereno fine settimana, speriamo baciato dal sole!!

Alla prossima....