



Pollo stufato alla cacciatora al sugo di funghi

con purè fatto in casa ed erbe aromatiche

Novità

Preparation time : 40 min.



What did you think of this recipe?
Scan the QR code to share your feedback.

Find the full recipe and preparation details online.
<https://hfresh.cottey.fr/it-IT/recipes/pollo-stufato-alla-cacciatora-al-sugo-di-funghi-562>

Detach me! _____

Before you start

Plan ahead by checking the use-by dates of your ingredients. Rinse fresh produce and prepare the quantities listed below.

Utensils

Pentola

Ingredients for 1-6 people

Ingredient	2p	4p	6p
Carota (pezzo(i))	1	2	3
Scalogno (pezzo(i))	1	2	3
Funghi Champignon (g)	125	250	375
Aglio (pezzo(i))	1	2	3
Alloro (pezzo(i))	2	4	6
Timo (g)	2½	5	7½
Cosce di pollo disossate senza pelle 100% italiane (g)	600	1200	1800
Concentrato Di Pomodoro (pacchetto)	½	1	1½
Brodo granulare di pollo (pacchetto)	1	2	3
Patate (pezzo(i))	2	4	6
Burro (cucchiaio)	1	2	3
Olio d'oliva (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Sale (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Pepe (q.b.)	to taste	to taste	to taste
Acqua per lo stufato (ml)	200	400	600
Add yourself			

Salt, pepper, oil and water according to taste.

Nutritional values

Per serving	Amount
Energia	731 Kcal
Energia (kj)	3058 kj
Grassi	28.7 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10.5 g
Carboidrati	51.8 g
di cui Zuccheri	7.3 g
Fibre	10.1 g
Proteine	66.7 g
Sodio	664.6 mg

Allergens

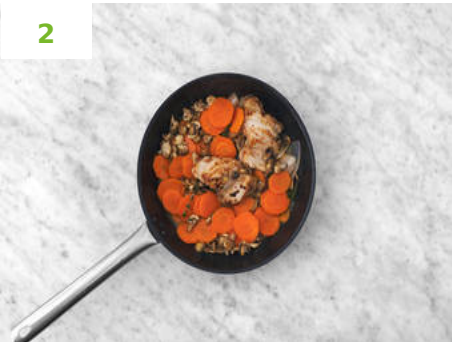
Può contenere tracce di allergeni, Cereali contenenti glutine, Sedano, Soia, Semi di sesamo, Pesce, Latte, Crostacei, Uova, Senape, Frutta a guscio

Always check the product labels for allergen information.



Preparare gli ingredienti

IMPORTANTE: le quantità per preparare la ricetta in base al numero di porzioni sono riportate nella tabella ingredienti!
Pelate e affettate la **carota** a rondelle.
Sbucciate il **scalogno** e tagliatelo in quarti, lasciando gli strati uniti alla base.
Pulite i **funghi** da eventuali residui di terra e tagliateli in quarti.
Sbucciate l'**aglio** e schiacciatelo con la parte piatta della lama di un coltello.



Rosolare in olio aromatico

Portate una padella ampia su fuoco medio-alto e scaldate una noce di **burro** e un filo d'**olio**.
Unite **aglio, alloro e timo** (tenete qualche rametto da parte per guarnire) e lasciate insaporire per 1-2 minuti.
Unite in padella il **pollo** e i quarti di **scalogno** e rosolate per 2-3 minuti.
Voltateli e proseguite per altri 2-3 minuti, fino a farli dorare.
Aggiungete **carota e funghi** e proseguite la cottura per altri 2-3 minuti.
Salate e pepate a piacere.



Aggiungete il liquido

Aggiungete in padella il **concentrato di pomodoro**, il **brodo granulare**, l'**acqua per lo stufato** (dosi in tabella) e mescolate per distribuire la salsa in modo omogeneo. **IL CONSIGLIO DELLO CHEF:** *se ne avete in dispensa, sfumate con un generoso goccio di vino rosso e lasciate evaporare completamente.*
Abbassate il fuoco, coprite con il coperchio, e proseguite la cottura per 20-25 minuti, finché il **pollo** non è più rosa all'interno e le **verdure** saranno tenere.
Dovrete ottenere una salsa densa e vellutata: se durante la cottura si asciuga troppo, unite qualche cucchiaino d'acqua per allungarla. Se invece risulta troppo liquida, togliete il coperchio per farla restringere.



Purè di patate

Nel frattempo, portate a bollire una pentola d'**acqua** salata.
Sbucciate e tagliate le **patate** a tocchetti da circa 3 cm e lessatele per 15-18 minuti.
Tenete da parte un bicchiere di **acqua di cottura**, scolatele e trasferitele di nuovo nella pentola. Schiacciatele con uno schiacciapate o con una forchetta.
Riportate su fuoco basso, aggiungete il **burro**, un goccino di **acqua di cottura**, mescolate e proseguite la cottura per 1-2 minuti.
Spegnete il fuoco e regolate di **sale e pepe**.



Disporre nei piatti

Disponete **purè** e "**coq au vin**" nei piatti.
Guarnite con le foglie di **timo** tenute da parte.

Enjoy your meal!