

Ingredienti (per sei persone):

1 kg. circa di pollo

1 bicchiere di olio

6 uova

6 gamberi

500 gr. di pomodori maturi

200 gr. di funghi freschi

2 spicchi di aglio

30 gr. di prezzemolo

1 limone

qualche foglia di basilico

1/2 litro di vino bianco secco

farina per infarinare

6 fette di pancarrè

sale, pepe

Preparazione: pulire bene il pollo, tagliarlo a pezzi e infarinarlo. In una padella con l'olio caldo mettere i pezzi di pollo, prima le cosce e a mano a mano il resto, salare e pepare e lasciar rosolare a fuoco lento rigirando ogni tanto. Nel frattempo pelare i pomodori, togliere i semi e tagliarli a pezzi. Quando i petti di pollo saranno ben dorati toglierli dalla padella e tenerli al caldo, scolare in un altro tegame l'olio di cottura e unire al pollo i pomodori, l'aglio schiacciato e il basilico, bagnare con un bicchiere di vino bianco, coprire e lasciare cuocere per 15 minuti a fuoco moderato. Intanto pulire bene i funghi e tagliarli a fettine, lavare e tritare molto fine il prezzemolo.

Rimettere nella pentola i petti di pollo tenuti in caldo, aggiungere i funghi, ricoprire e far cuocere altri venti minuti.

In un pentolino versare il vino rimasto, aggiungervi un pizzico di sale, far levare il bollore e gettarvi i gamberi facendoli cuocere 5 minuti, poi scolarli e tenerli da parte al caldo.

Nella padella con l'olio di cottura friggere le fette di pane badando che non diventino troppo secche, ma che restino morbide all'interno, scolarle e tenerle in caldo. Sempre nello stesso olio friggere le uova cercando di tenerle staccate l'una dall'altra.

Strizzare il sugo di un limone sul pollo, unire il prezzemolo, rimescolare bene ed aggiustare eventualmente il sale.

Su un piatto riscaldato in precedenza disporre all'intorno le fette di pane con un uovo fritto sopra ognuno, nel mezzo il pollo con tutto il fondo di cottura, guarnire con i gamberi e servire caldo.

Ringraziamo

Edizioni So.G.Ed srl " Il Piccolo"