

Padellata di pollo, patate e funghi porcini



Ingredienti

- 4 sotto cosce di pollo
- 2 patate
- 2 gambi funghi porcini
- olio
- sale
- prezzemolo

Preparazione

- Eliminate le ossa e la pelle dal pollo e tagliatelo a pezzetti, sbucciate le patate, pulite i funghi e tagliate tutto a pezzetti.
- Mettete a cuocere con 4 cucchiaini di olio le patate per 15 minuti, girandole spesso.
- Aggiungete il pollo e i funghi e fate cuocere per altri 15/20 minuti, aggiungendo ancora un filo di olio, se necessario.
- Salate solo alla fine e servite con una spolverata di prezzemolo tritato.