

Le ricette di LeTrifole.Com

Pollo al Tartufo

Un pollo da un chilo, un tartufo medio, o un vasetto di tartufo, 50gr. di burro, 4 cucchiaini di olio, mezzo bicchiere di vino secco, 500 gr. di pomodoro, sale, pepe.

Tagliate il pollo in 4 pezzi, poi scaldate il burro e l'olio insieme e aggiungetevi le cosce, facendole rosolare a fuoco allegro. Quindi rosolate anche gli altri pezzi, condite con sale e pepe, riducete la fiamma e proseguite con la cottura sino a che la carne risulti assai tenera. Poi levatela dalla casseruola e mettetela al caldo. Non tralasciate quindi di gettare i pezzi di pelle rimasta attaccata

al fondo del recipiente, poi alzate la fiamma e aggiungete il vino, sempre mescolando. Appena questo si sia ridotto, aggiungete il pomodoro e proseguite la cottura per una decina di minuti. Rimettete poi nella casseruola le parti del pollo, fatelo incorporare con la salsa, nella quale altri cinque minuti. Infine prima di portare in tavola aggiungetevi il tartufo a lamelle.

Le Trifole di Davide Curziotti

Via dei Caduti, 24 San Marzano Oliveto(AT) Italy Tel. 0141 856701 Cell. +39 392 6157332

Via A. de Gasperi, 90 Acqualagna (PU) Italy Tel. 0721 798581 Cell. +39 392 6157332