

Petto di pollo ai funghi

Il **petto di pollo ai funghi** è un secondo piatto molto semplice e veloce da preparare, leggero, e che è possibile conservare in frigorifero per un giorno. Può essere consumato anche fuori casa, al lavoro ad esempio.

Il **petto di pollo ai funghi** può essere preparato con funghi trifolati fatti in casa, ma anche sott'olio, del tipo preferito. I migliori per questa preparazione sono gli champignon, ma si può usare anche un misto di funghi a piacere.

INFORMAZIONI

- 2 persone
- **250Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **20 minuti**
- ricetta **light**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di petto di pollo affettato
- 4 rametti di prezzemolo
- Olio extravergine di oliva
- Limone (qualche goccia)
- Pepe nero macinato al momento
- 150 g di Funghi trifolati

PREPARAZIONE

- Distribuire il petto di pollo in due piatti da portata.
- Lavare il prezzemolo, tamponarlo con carta da cucina, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Condire con un filo d'olio, qualche goccia di limone, una macinata di pepe ed una manciata di prezzemolo tritato.
- Scolare i funghi se sono sott'olio e distribuirli sul pollo.
- Servire con fette di pane abbrustolito.

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Questo piatto si conserva per un paio di giorni in frigorifero. Prima di gustarlo è bene però lasciarlo per una mezz'ora a temperatura ambiente.

