

# Pollo alla Stroganoff



**Il piatto classico Bœuf Stroganoff, come suggerisce il nome, viene in realtà preparato con la carne di manzo. Ma noi questa volta al posto del manzo utilizziamo il pollo.**

Il conte Stroganoff sapeva già nel XVIII secolo quali sono le delizie da gustare! Si narra infatti che sia proprio lui l'eponimo di questo gustoso spezzatino. Tuttavia, il piatto sarebbe diventato famoso solo grazie ad uno chef francese che l'ha presentato al mondo occidentale in occasione di una gara di cucina.

Carne, peperoni, funghi, brodo di pollo e panna acida sono la base del nostro Stroganoff leggermente rivisitato. In Russia, tra l'altro, come contorno si servono grano saraceno o patate - da noi invece si preferiscono gli spätzli o il riso. Ad ogni modo, vale senz'altro la pena provare!

Ad ogni

- 600 g di sminuzzato di pollo
- Olio dal sapore neutro o burro per arrostire
- 3 cucchiaini di paprika in polvere
- Sale e pepe
- 1 cipolla finemente tritata
- 1 peperone rosso grande o 1½ peperoni rossi piccoli, a listarelle sottili
- 150 g di champignon, tagliati a pezzi grossolani
- 1 spicchio d'aglio, piccolo, pressato
- 1 cucchiaio di farina
- 4 cucchiai di cognac
- 4 dl di brodo di pollo
- 2 cucchiaini di senape
- 180-200 ml di panna semigrassa acida
- A piacimento, prezzemolo tritato come guarnizione

1. Arrostire lo sminuzzato di pollo a porzioni in burro da arrostire o in olio dal sapore neutro. Condire con un po' di paprika, sale e pepe, mettere da parte.
2. Rosolare i pezzi di cipolla nella stessa padella con dell'altro olio o burro per arrostire fino a quando risultano leggermente vetrosi; aggiungere i peperoni e i funghi, schiacciare l'aglio, condire e cuocere per altri 2 minuti.
3. Spolverare con la farina, continuare a rosolare per un altro minuto mescolando il tutto. Aggiungere un goccio d'acqua e mettere il coperchio sulla padella per cuocere le verdure per 3-4 minuti fino a quando sono morbide, facendo attenzione che nulla bruci.
4. Smorzare con il cognac, poi aggiungere il brodo di pollo, la senape e la panna acidula semigrassa, far bollire a fuoco

lento per qualche minuto.

5. Ora aggiungere il pollo e far cuocere a fuoco lento per altri 2 minuti, mescolando regolarmente. Condire la salsa a piacere.
6. Servire con riso o spätzli, eventualmente cospargere con prezzemolo tritato.

**Tempo di preparazione: circa 40 minuti**

### **Gamaret/Garanoir Assemblage AOC Vaud**

Rosso granato intenso. Aromi di bacche rosse e liquirizia. Al palato risulta vellutato e pieno con tannini setosi e finale persistente.



[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)