

Petto di faraona con champignon e aceto Balsamico di Modena

Ingredienti per 2 px

240 grammi di petto di faraona

4 cl di fondo bianco comune

50 g di funghi champignon

50 g di cuori di carciofi freschi

6 cl di olio extravergine di oliva

4 cl di Brandy

sale, pepe q.b.

Preparazione

Scaldare la padella con l'olio, aggiungere i filetti, quindi sale e pepe e far rosolare a fuoco medio. Bagnare con il Brandy e flambare.

Aggiungere il fondo bianco comune, terminare la cottura e disporre i filetti su un tagliere. Scaloppare e servire in piatti sui quali è stata posta una misticanza di carciofi e champignon crudi, tagliati sottilissimi. Condire con fondo di cottura, un filo d'olio e dell'aceto balsamico.

Consigli e curiosità

E' un secondo piatto veloce da preparare, gustoso ma con poche calorie.

Può essere servito in abbinamento con un Dolcetto di Dogliani o in alternativa con un Merlot di Aprilia

Ricetta preparata e verificata da Franco Tacconelli