



Pollo con salsa cremosa alla senape di Digione e purè di patate

Tempo totale:
50 Minuti

Portata:
cena

Porzioni:
4

Ingredienti:

Purè di patate:

450 g di patate
1 cucchiaio di burro
¼ tazza di panna da montare
½ cucchiaino di sale

Pollo:

1 cucchiaio di burro
½ cucchiaio di olio d'oliva
2 petti di pollo
¼ cucchiaino di aglio in polvere
sale a piacere
pepe nero a piacere

Salsa cremosa alla senape di Digione:

1 cucchiaio di burro
1 spicchio d'aglio, tritato finemente
½ cucchiaio di farina
¼ tazza di brodo di pollo
¼ tazza di vino bianco secco
1–1½ cucchiaini di senape di Digione
¼ cucchiaino di sale
⅛ cucchiaino di pepe nero
½ tazza di panna da montare

Procedimento:

1.

Cuocete le patate finché saranno morbide, scolatele e schiacciatele con burro, panna e sale fino a ottenere un purè liscio. Tenete in caldo. Condite i petti di pollo con sale, pepe e aglio in polvere.

2.

Scaldare il burro con l'olio d'oliva in una padella e rosolate i petti di pollo su entrambi i lati fino a doratura. Poi metteteli da parte.

3.

Nella stessa padella aggiungete burro, aglio e farina. Versate gradualmente il brodo e il vino, quindi aggiungete la senape di Digione, il pepe e la panna. Cuocete brevemente finché la salsa non si addensa.

4.

Rimettete il pollo nella salsa e terminate la cottura in forno a 190 °C per circa 15–18 minuti. Servite con il purè di patate e guarnite con prezzemolo a piacere.