



Pollo alla birra



Ingredienti per 4 persone

n° 4	Cosce e sovracosce di pollo, con la pelle
q.b.	Farina
n° 1	Sedano
n° 1	Carota
n° 1	Cipolla
-	Poco Olio Extravergine di Oliva
q.b.	Birra chiara (Moretti)
q.b.	Sale

Preparazione

1. Salare i pezzi di pollo, ed infarinarli.
2. Preparare un trito non troppo fine di sedano, carota e cipolla e stufarlo in un cucchiaio d'olio extravergine di oliva e un cucchiaio di acqua in una casseruola.
3. Appena il trito sarà appassito, mettere il pollo nella casseruola e rosolarlo brevemente da tutti i lati.
4. Ora versare un po' di birra sul fondo della pentola, senza esagerare: la carne non deve risultare coperta! Basterà un dito di liquido.
5. Cuocere quindi la preparazione semicoperta per circa 45 minuti; il fondo di cottura dovrà risultare leggermente sciropposo, e la carne ben cotta.
6. Servire caldo, con un'insalata o delle patate lesse.