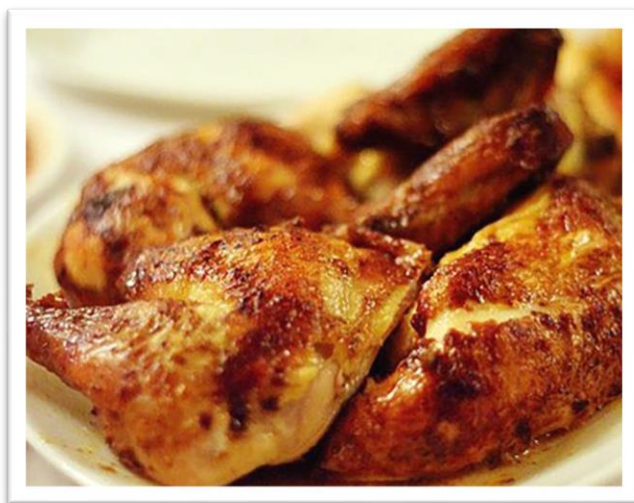




Pollo alla crema di prugna



Ingredienti per 4 persone

n° 1	Pollo grande
n° 1	Bicchiere di Prugna
100 g	Burro
n° 1	Confezione di panna
n° 2-3	Mestoli di brodo
q.b.	Sale
q.b.	Pepe

Preparazione

1. Tagliare il pollo a pezzi e farlo rosolare a fuoco dolce nel burro, salando e pepando.
2. Portare a cottura con il brodo, aggiungendolo poco alla volta.
3. Sentire con i rebbi di una forchetta se la carne è tenera; quando lo sarà, versare la Prugna e alzare la fiamma per farla evaporare.
4. Unire la panna, lasciare insaporire, girando ripetutamente i pezzi, quindi alzare il fuoco per addensare il sughetto e servire.