

SECONDI PIATTI

Coq à la bière - Pollo alla birra

LUOGO: Europa / Francia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO in pezzi - 1
PAPRICA
BIRRA ROSSA 600 ml
CIPOLLOTTI 1 mazzo
MIELE 3 cucchiari da tavola
OLIO DI SEMI 2 cucchiari da tavola
POMODORINI 300 gr

Coq à la bière, o più semplicemente pollo alla birra...una ricetta che nella sua semplicità vi stupirà per il sapore e la bellezza del risultato. Otterrete un pollo dorato e un sughetto strepitoso!

Noi abbiamo utilizzato della birra rossa, ma sta a voi scegliere la birra più di vostro gusto per ottenere un piatto con il vostro tocco dello chef!

Scoprite anche come preparare i [fusi di pollo alla birra!](#)

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i pezzi di pollo eliminando le penne e fiammeggiandoli per eliminare eventuale peluria residua. Asciugateli con della carta assorbente.

Conditeli in modo omogeneo con sale, pepe e paprica.





2 Scaldate l'olio di semi di girasole in una casseruola, adatta anche ad andare in forno, e

fatevi rosolare la carne.



3 Pulite e tagliate i cipollotti a pezzettoni e tagliate a metà i pomodorini.





- 4 Girate la carne ed aggiungeteci i cipollotti, i pomodorini, il miele e la birra rossa. Aggiungete un altro po' di sale e coprite la casseruola.





5 Trasferite la casseruola nel forno caldo a 180°C per 30 minuti. Trascorsa la mezz'ora,

togliete dal forno la casseruola, bagnate bene il pollo con il sughetto.



- 6** Rimettete in forno il pollo senza coperchio e cuocete per altri 30 minuti. Al termine della cottura, togliete dal forno e servite immediatamente con tutte le verdure di contorno.

