

SECONDI PIATTI

Pollo all'arancia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il pollo all'arancia è un piatto perfetto per un pranzo o una cena importanti, quando si vuole spendere poco ottenendo però un risultato di gran pregio! Particolarmente profumato ed elegante, sarà un successo e vi diletterete in una ricetta che amano anche i grandi chef! È perfetto per una domenica in famiglia, ma è ideale anche per una cena speciale alla quale teniamo particolarmente. Provatelo e siamo sicuri che diventerà un vostro cavallo di battaglia e se vi piace questo tipo di abbinamento, ecco per voi un'altra ricetta gustosa: [gamberi all'arancia!](#)

INGREDIENTI

POLLO a pezzi - 1
ARANCE 2
LIMONE 1
SPICCHIO DI AGLIO 3
VINO BIANCO 1 bicchiere
BURRO 40 gr
AMIDO DI MAIS 1 cucchiaino da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
FARINA
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Scaldate un generoso giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, aggiungete gli spicchi d'aglio interi e la scorza di un'arancia e del limone e lasciate che prenda calore.



- 2 Infarinate i pezzi di pollo.



- 3 Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete il pollo alla casseruola e lasciatelo rosolare

uniformemente.



- 4 Quando i pezzi di pollo avranno cambiato colore e saranno ben rosolati, aggiungete il vino bianco e mantenete il fuoco alto per far evaporare la parte alcolica.



- 5 Spremete separatamente le arance e il limone e versate nella casseruola tutto il succo di limone e parte di quello all'arancia.





- 6 Regolate di sale e lasciate cuocere per 30-40 minuti e se necessario aggiungete dell'acqua.

A questo punto trasferite i pezzi di pollo su di un vassoio, filtrate con un colino il fondo di cottura, riversatelo nella casseruola insieme al succo d'arancia messo da parte.





- 7 Aggiungete al fondo di cottura il burro e la maizena e mescolate con una frusta lasciando la fiamma bassa fino a che non vedrete la salsa addensarsi.



- 8 Servite il pollo con la salsa all'arancia.

