

SECONDI PIATTI

Pollo all'arancia

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO tagliato in pezzi - 1
ARANCE 2
LIMONE 1
FARINA
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
BURRO 25 gr
SALE
SPICCHIO DI AGLIO 2
SALVIA 3 foglie

PREPARAZIONE

1 Lavate le arance e ricavate la buccia grattugiata da una ed il succo da entrambe.

Filtrate il succo d'arancia e mettetelo da parte.

Ricavate il succo anche dal limone e filtrate anch'esso.

Infarinate la carne in modo uniforme.



2 Quando il soffritto inizia a sfrigolare, fatevi rosolare la carne in modo uniforme.



3 Una volta ben rosolata la carne, sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco e lasciate che la parte alcolica evapori completamente.



4 Evaporato completamente il vino, irrorate la preparazione con il succo di limone e metà del succo d'arancia.





- 5** Lasciate cuocere la carne per circa 30 minuti o fino a cottura ultimata aiutandovi eventualmente con poca acqua calda, quindi prelevatela dalla padella e mettetela da parte al caldo.



- 6** Mescolate il fondo di cottura con un cucchiaio di legno ed unite il restante succo d'arancia e 1 o 2 cucchiai di farina setacciata mescolando velocemente affinché non si formino grumi.



7 Lasciate addensare il sughetto e, quando è pronto, nappate con questo la carne messa da parte.

Servite il pollo decorandolo con filetti di buccia d'arancia e limone.