

SECONDI PIATTI

Pollo alla Birra

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

3 sovracosce pollo

50 ml birra

1 cipolla

rosmarino

salvia

alloro

aromi per arrosto

olio d'oliva

PREPARAZIONE

1 In una casseruola soffriggete la cipolla, aggiungete il pollo e la birra.

Salate ed aggiungete tutti gli aromi.



2 Fate cuocere fino a quando la birra si sarà ridotta formando una salsa cremosa.

Servite nappando con la salsa.

