

SECONDI PIATTI

Pollo alla birra

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

cosce o sovracosce di pollo con la pelle
sedano
carota
cipolla
sale
farina
birra
olio extravergine d'oliva.

PREPARAZIONE

1 Soffriggere in olio extravergine d'oliva un po' di sedano, carota e cipolla.



2 Dopodichè, appena le verdure sono appassite, mettere nella casseruola delle cosce o sovracosce di pollo (con la pelle) prima salate ed infarinate bene.



3 Farle rosolare per bene finchè sono colorite.



- 4 A questo punto aggiungere la birra, in quantità sufficiente perchè i pezzi di carne siano immersi circa per metà.



- 5 Ora, mettere il coperchio e continuare la cottura a fuoco medio-basso per circa 45 minuti, controllando la carne e rigirandola di tanto in tanto.
Se si dovesse asciugare troppo si puo' aggiungere un po' di birra in cottura, ma sempre poca alla volta, altrimenti alla fine il fondo di cottura risulterà eccessivamente liquido.
Ed ecco il piatto finito, servito col suo sughetto di cottura e delle semplici patate lesse.

