

SECONDI PIATTI

## Pollo arrosto “Biera?cie”

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

POLLO 400 gr  
PATATE 8  
UVETTA 2 cucchiaini da tavola  
NOCI tritate - 1 cucchiaino da tavola  
CIPOLLE 2  
MARGARINA 2 cucchiaini da tavola  
SPEZIE MISTE  
SALSA  
SALE 4 -

### INGREDIENTI PER LA SALSA

PANNA ACIDA 1 tazza  
CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiaini da tavola  
BURRO 1 cucchiaino da tavola  
FARINA 1 cucchiaino da tavola

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate la salsa come segue: fate tostare la farina insieme al burro, aggiungete il concentrato di pomodoro e scaldate per 7-10 minuti.

A questo punto fate raffreddare il composto e miscelatelo alla panna acida calda.



- 2 Tagliate il pollo in pezzetti da 30-35g e fateli dorare. Aggiungete alla carne delle cipolle saltate, metà della salsa preparata in precedenza e fate brasare.



3 Tagliate, a questo punto, le patate a cubetti e soffriggetele.



- 4 Mettete le patate in una pirofila e ricorpitele con il pollo, aggiungetevi l'uvetta e versate sopra al tutto la salsa rimanente.





5 Spolverizzate con delle noci sminuzzate fritte e terminate la cottura in forno.

