

SECONDI PIATTI

Pollo con le noci

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

500 g di pollo
3-4 cucchiari di burro
½ tazza da the di noci sbucciate
5-6 spicchi d'aglio schiacciati
pepe
sale
1-2 cucchiari di farina
2 cucchiari di aceto
5-6 cucchiari di acqua

PREPARAZIONE

- 1 Fate sobbollire il pollo in acqua e sale fino a che diventi tenero, quindi per circa 1 ora. Rimuovete il pollo dall'acqua di cottura di cui ne conserverete 1 tazza. Lasciate raffreddare il pollo leggermente, quindi tagliatelo in 4 porzioni. Sciogliete 2 cucchiari di burro in una ampia padella. Aggiungetevi i pezzi di pollo e saltateli fino a che siano leggermente dorati. Rimuovete i pezzi di pollo dalla padella e teneteli in

caldo.

Fate sciogliere il burro rimanente in una casseruola, aggiungetevi la farina e lasciate cuocere, mescolando costantemente, fino a che il composto si imbrunisca.

Aggiungete il brodo e portate ad ebollizione continuando a mescolare per evitare che si formino dei grumi. Aggiungete l'aceto, l'aglio, le noci, il sale e il pepe a piacere. Mescolate e lasciate cuocere fino a che sia pronto. Disponete il pollo nei piatti e versate su ciascun piatto la salsa.