

SECONDI PIATTI

## Pollo con nocciole

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 pollo ruspante  
2 cucchiaini di farina bianca  
50 g di burro  
100 g di nocciole sgusciate  
3/4 cucchiaini di panna  
brodo  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pollo, tagliatelo in quattro pezzi, salateli, pepateli e passateli in un velo di farina. Fateli dorare in 25 g di burro e ammorbiditeli con un pò di brodo. Tenete sul fuoco 45 minuti e metteteli in caldo. Nel frattempo tostate le nocciole in forno, pestatele e lavoratele con il restante burro. Rimettete sul fuoco il fondo di cottura del pollo; fatelo ridurre poi incorporate il burro alle nocciole e alla panna. Lasciate bollire per qualche minuto su fuoco dolce. Passate e versate la salsa sul pollo adagiato sul piatto di portata.

Guarnite con qualche nocciola intera e servite.