

SECONDI PIATTI

## Fusi di pollo alla birra

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

NOTE: PIÙ I TEMPI DI MARINATURA



I fusi di pollo alla birra sono un **secondo piatto molto gustoso** che ti farà fare un figurone in ogni occasione.

Il [pollo alla birra](#) è una ricetta molto conosciuta proprio per la sua facilità di esecuzione. Oggi abbiamo voluto **cucinare una versione più veloce** utilizzando **solo i fusi di pollo già tagliati**, ma in realtà puoi utilizzare qualsiasi parte del pollo.

Seppur **facile da realizzare** sarà opportuno prestare alcune attenzioni, sia nella scelta della birra sia nella cottura del pollo.

La **birra migliore da utilizzare è quella piuttosto dolce e con poco luppolo**, il luppolo infatti tende a

lasciare alla ricetta un retrogusto amarognolo.

La cottura del pollo andrà fatta in due tempi:  
all'inizio andrà rosolato velocemente, passaggio  
che consentirà di sigillare la carne e non disperdere i  
succhi, poi si passerà alla cottura più lenta con  
aggiunta degli altri ingredienti.

**Ma vediamo insieme i vari passaggi per preparare  
un delizioso pollo alla birra.**

Ecco altre ricette da non perdere:

[alette di pollo alla birra](#)

[scaloppine di pollo alla birra](#)

[galletto ripieno con salsa alla birra](#)

[fusi di pollo al limone](#)

## INGREDIENTI

FUSI DI POLLO 4

BIRRA 500 ml

CIPOLLOTTI 250 gr

SPICCHI DI AGLIO 2

FOGLIE DI ALLORO 2

RAMETTO DI ROSMARINO 1

BACCHE DI GINEPRO 2

RAMETTI DI TIMO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50  
ml

SALE

PEPE

## PREPARAZIONE

- 1** Pulisci i fusi di pollo eliminando la pelle e le parti eccessivamente grasse e disponili in un contenitore o in una pirofila.



- 2 Versa la birra e aggiungi gli aromi: alloro, rosmarino, ginepro, aglio e sale. Lascia marinare per qualche ora.



- 3 Nel frattempo che il pollo si insaporisce nella marinatura, lava e taglia i cipollotti a rondelle.



- 4 Scola i fusi di pollo, la marinatura mettila da parte. Scalda una padella con un giro di olio extravergine d'oliva, disponici il pollo e fallo rosolare a fiamma moderata da tutte le parti.



- 5 Togli il pollo e aggiungi i cipollotti precedentemente tagliati, falli insaporire per qualche secondo.



- 6 Disponi nuovamente i fusi in padella e filtra la marinatura tenuta da parte. Fai cuocere il pollo bagnandolo man mano con la marinatura, prima a fiamma moderata poi abbassandola al minimo. Lascia cuocere per 40 minuti circa. Aggiusta di sale e pepe.



- 7 Disponi su un piatto da portata il pollo e passa il fondo di cottura con un mixer ad immersione. Irrora le cosce di pollo alla birra con la salsina ottenuta.



## CONSERVAZIONE

Se non riesci a prepara i fusi di birra al momento puoi farlo in anticipo, ben riposti in frigo, basterà scaldarli anche al microonde prima di essere consumati.

Volendo, se non prevedi di consumarli entro uno o due giorni, li puoi congelare.

## CONSIGLIO

Per evitare di ottenere una salsa dal retrogusto amarognolo, scegli una birra corposa, piuttosto dolce e con poco luppolo. E' anche importante non fare ridurre troppo la salsa. La birra va aggiunta a temperatura ambiente.