

SECONDI PIATTI

## Pollo in fricassea

---

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

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

---



Il pollo in fricassea, è un piatto tipico della cucina toscana. Il termine fricassea o fricassée in francese, è un modo di cuocere o meglio stufare la carne. Con questa cottura lenta infatti, la carne diventa tenera perché non rilascia i succhi e alla fine resta umida e gustosa. Non ci vuole grande abilità per preparare il pollo in fricassea, ma solo un po' di pazienza nel seguire la lunga e lenta cottura, ma credeteci il tempo impiegato darà i suoi frutti! Provatelo appena vi sarà possibile, vi stupirà!

Ma sapete che in questo modo si può fare anche l'['agnello](#)? Provate anche questa deliziosa ricetta!

Se poi amate in modo particolare i secondi di carne bianca, ecco per voi altre ricette con il pollo

assolutamente da provare!

[straccetti di pollo ai funghi](#)

[pollo alla cacciatore in bianco](#)

[pollo piccante](#)

## INGREDIENTI

SOVRACOSCE DI POLLO 8

CIPOLLOTTI 7

SPICCHIO DI AGLIO 2

TUORLO D'UOVO 2

LIMONE 1

BRODO DI POLLO 1 l

VINO BIANCO 1 bicchiere

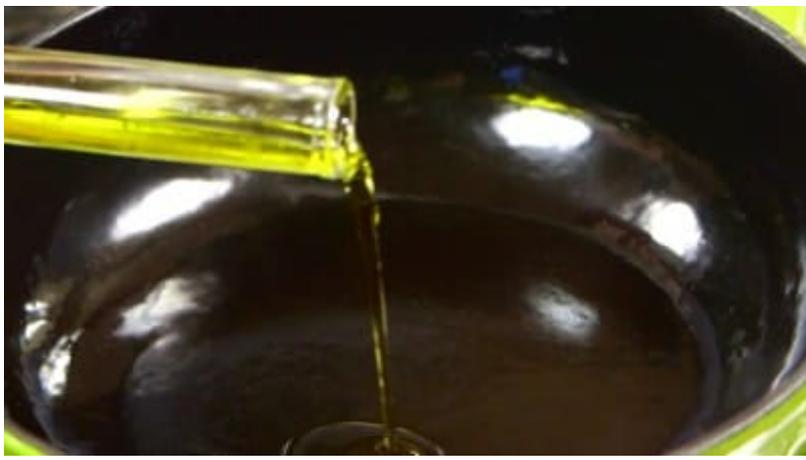
SALVIA 10 foglie

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare il pollo in fricassea: prima di tutto mettete a scaldare in una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva con i cipollotti e due spicchi d'aglio sbucciati. Considerate che la cottura del pollo in fricassea, è piuttosto lunga, dunque è preferibile utilizzare, se possibile, una casseruola dal fondo pesante, altrimenti utilizzate quella che avete a disposizione.



- 2 Una volta che l'olio si sarà scaldato, aggiungete nella casseruola le sovracosce di pollo dalla parte della pelle. Lasciate rosolare bene la pelle, poi giratele e fatele rosolare bene anche dall'altra parte.



**3** Quando la carne si sarà ben rosolata, sfumate con del vino bianco, alzate la fiamma al massimo e lasciate evaporare tutta la parte alcolica.





4 Aromatizzate con delle foglie di salvia e un rametto di rosmarino.



5 Coprite la carne con del brodo, preparato in precedenza. Scegliete voi quale brodo utilizzare; i più consigliati sono il brodo di pollo o quello vegetale, sconsigliato il brodo di manzo, in quanto andrebbe a coprire troppo il sapore originale del piatto.

Coprite e lasciate cuocere per circa 1 ora a fiamma medio-bassa, se vedete che durante la cottura il liquido si è ritirato troppo, aggiungete ancora un pochino di brodo.



- 6 Trascorso il tempo di cottura del pollo, in una ciotola sbattete i tuorli d'uova insieme al limone spremuto e versate il composto ottenuto sopra il pollo.





**7** Muovete la casseruola, in modo tale che la crema si vada ad amalgamare al pollo senza formare una frittata, spegnete la fiamma e servite.



