

SECONDI PIATTI

## Pollo alla birra

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **pollo alla birra** è un [secondo piatto](#) gustoso e succulento che combina il sapore delicato della **carne bianca di pollo** con il ricco aroma della birra. In questa **ricetta**, il **pollo** viene rosolato con aglio e spezie, per poi essere cotto lentamente in una **salsa a base di birra**. Il risultato finale è un **piatto dal sapore profondo e avvolgente**, perfetto da servire con **contorni** come [purè di patate](#) o **verdure al vapore**, con il [cavolo nero ripassato in padella](#) è il top!

Segui la nostra ricetta con video e passo passo fotografico per cucinare in casa con le tue mani questo buonissimo **pollo alla birra**.

Se cerchi dei [secondi piatti veloci e golosi](#), devi provare anche queste **ricette con il pollo**:

[Pollo con i peperoni](#)

[Pollo al curry veloce](#)

[Involtini di pollo con pancetta e provola](#)

[Pollo alla cacciatora](#)

[Bocconcini di pollo con zucchine](#)

## INGREDIENTI

COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO 1 kg

BIRRA CHIARA 660 ml

SPICCHI DI AGLIO 2

ROSMARINO 1 rametto

ZUCCHERO DI CANNA 1 cucchiaino da

tavola

SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il pollo alla birra inizia a tritare un rametto di rosmarino con due spicchi di aglio e metti da parte il battuto che ne ricavi. In una casseruola che possa contenere tutto il pollo, scalda l'olio extravergine di oliva.





- 2** Adagia le cosce di pollo sul fondo del tegame e fai rosolare per qualche minuto. Quando le cosce di pollo saranno dorate aggiungi il trito di rosmarino e aglio e, subito dopo, la birra.



- 3** Copri il tegame con il suo coperchio e cuoci per 50 minuti a fiamma bassa. Aggiungi lo zucchero di canna, il sale e il pepe e fai restringere il fondo.



4 La carne è pronta quando il sughetto si sarà ristretto. Servi il pollo alla birra ben caldo con qualche cucchiaino di salsa.



