

SECONDI PIATTI

Pollo alla birra

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se amate i [secondi di carne bianca](#) e cercate sempre nuovi modi per utilizzarla, il pollo alla birra è la ricetta perfetta per voi. Appetitoso e aromatico, complice la gustosa e profumata salsina che si forma in cottura, questa ricetta è perfetta per una cena tra amici. La cottura che viene fatta in padella fa sì che la carne resti morbida e succosa e la crema che si crea risulta davvero irresistibile, a prova di scarpetta! L'aggiunta, inoltre, di erbe aromatiche è davvero vincente. Una ricetta estremamente semplice ma dal gran carattere che conquisterà il palato di tutti. Scegliete una birra rossa o una scura che conferirà delle gradevoli note aromatiche. Anche una birra chiara più leggera avrà come

effetto quello di produrre un piatto gustoso. Servite il pollo alla birra con un semplice [purè di patate](#) o delle verdure gratinate al forno.

Venite a scoprire altre varianti del pollo alla birra:

[pollo birra e paprika](#)

[alette di pollo alla birra](#)

[scaloppine di pollo alla birra](#)

[Galletto ripieno con salsa alla birra](#)

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

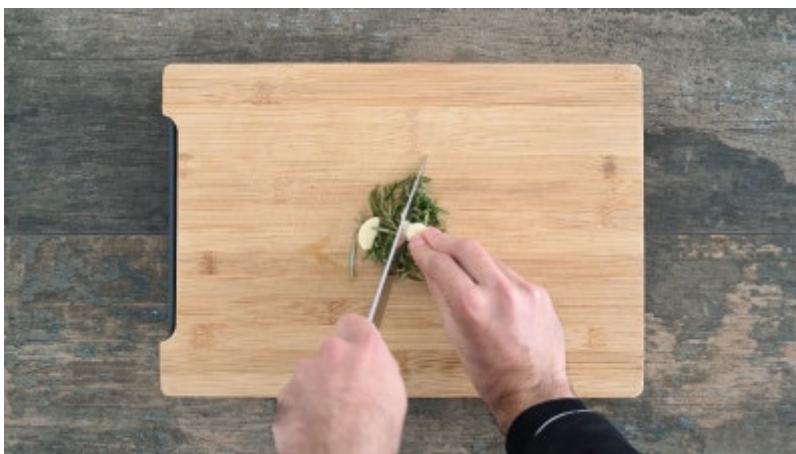
SALE

PEPE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il pollo alla birra iniziamo tritando un rametto di rosmarino con due spicchi di aglio e mettiamo da parte. In una casseruola scaldiamo l'olio.





- 2 Adagiamo le cosce di pollo e facciamo rosolare. Quando le cosce saranno dorate aggiungiamo il trito di rosmarino e aglio e, dopo poco, la birra.



- 3 Copriamo con il coperchio e cuociamo per 50 minuti a fiamma bassa. Aggiungiamo lo zucchero di canna, il sale e il pepe e facciamo restringere il fondo.



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



