

SECONDI PIATTI

# Pollo alla Birra

di: *rossy2180*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *30 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

3 sovracosce pollo  
50 ml birra  
1 cipolla  
rosmarino  
salvia  
alloro  
aromi per arrosto  
olio d'oliva

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola soffriggete la cipolla, aggiungete il pollo e la birra.

Salate ed aggiungete tutti gli aromi.



**2** Fate cuocere fino a quando la birra si sarà ridotta formando una salsa cremosa.

Servite nappando con la salsa.

