

SECONDI PIATTI

# Pollo allo zafferano

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

POLLO 1  
BURRO 60 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiaini da tavola  
PANNA 200 gr  
BRODO DI CARNE 1 tazza  
COGNAC 1 bicchierino  
ZAFFERANO 1 gr  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
FARINA 20 gr  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Rosolate il pollo a pezzi in un tegame insieme all'olio ed il burro.



**2** Aggiungete il vino e il cognac, continuate la cottura ed aggiungete poco alla volta il brodo, lasciandone un po' da parte.





**3** A cottura ultimata, levate i pezzi di pollo e teneteli in caldo.

Aggiungete al fondo di cottura il brodo rimasto, una spolverate di farina, la panna e lo zafferano.





4 Servite il pollo con la sua salsa.