

SECONDI PIATTI

Pollo con birra e cipolle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



COSCE E SOVRACCOSCE DI POLLO,
CIPOLLE, BIRRA, AROMI VARI

rosmarino

salvia

preparati con spezie tritate

pepe

sale.

PREPARAZIONE



2 Levare la pelle dai pezzi di pollo.

Mettere in un tegame le cipolle tagliate a fette spesse.



3 Adagiare sopra il pollo a pezzi.



4 Salare, pepare, aggiungere se si desidera anche altri aromi o spezie.



5 Ricoprire con le altre cipolle in abbondanza e versare sopra la birra.



- 6 Mettere sul fuoco a fiamma vivace e portare a cottura finché la carne risulterà molto tenera. Se alla fine rimanesse troppo liquido, alzare la fiamma e far ritirare il liquido in eccesso.



- 7 Una variante del procedimento è quella di mettere il pollo in tegame solo con la birra, sale e aromi, dopo 10 minuti aggiungere le cipolle tagliate a quarti e terminare la cottura, le cipolle rimarranno più intere e non si disfarranno.

