

SECONDI PIATTI

Pollo ruspante alla moda di Jerez

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



1 POLLO RUSPANTE DI 1,5 KG, 1 GROSSA
CIPOLLA, 3 SPICCHI D'AGLIO, 1/2
BOTTIGLIA DI SHERRY, SALE, PEPE IN
GRANI, PREZZEMOLO, OLIO. COME
ACCOMPAGNAMENTO

patatine fritte

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pollo in 4 o 8 pezzi. In una casseruola fate scaldare a fuoco lento un poco d'olio. Friggetevi la cipolla tagliata a pezzi, gli spicchi d'aglio interi e una manciata di prezzemolo. Quando saranno ben dorati toglieteli dalla casseruola e conservateli da parte. Nel medesimo olio rosolate i pezzi di pollo. Quando saranno ben rosolati bagnateli con lo sherry. Unite quindi anche il soffritto di

cipolla e aglio. Salate, aggiungete qualche grano di pepe e versate un pochino d'acqua per evitare che il tutto si attacchi alla casseruola. Servite subito accompagnando con patate fritte.