

SECONDI DI POLLAME

Kip en bier

Origine: Olanda, Belgio, Belgio (Fiandre)

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Pollo in pezzi	2000 g
Sale	
Pepe	
Zucchero	1 pizzico
Olio di semi vari (o olio d'oliva)	1 cucchiaio
Burro	15 g
Bulbi di scalogno	8
Funghi champignon	15
Carote	4
Aglione finemente tritato	3 spicchi
Farina 00	2 cucchiai
Birra (33 cl)	1 bottiglia
Brodo di carne	25 cl
Timo disidratato	1 cucchiaio
Alloro	2 foglie
Prezzemolo fresco tritato	

Preparazione

- 1 Consiglierei l'impiego di una birra chiara ma piuttosto corposa; preferibilmente sceglierei una birra olandese o belga a gradazione alcolica 'normale' (5%) e non aromatizzata.
- 2 Condire i pezzi di pollo con sale e pepe. Far sciogliere il burro ed insieme scaldare l'olio in una padella sufficientemente grande e dotata di coperchio.
- 3 Far rosolare il pollo a fuoco medio da tutti i lati. Una volta leggermente imbrunita la carne, spostarla tutta su un lato della padella e, nella stessa, mettere lo scalogno (o cipolle) finemente tritato ed i funghi tagliati a fettine o in quarti; far saltare per circa 5 minuti finché leggermente imbrunite (attenzione a non far bruciare la cipolla: renderebbe amara la carne) ed aggiungere l'aglio finemente tritato ed un pizzico di zucchero.

- 4 Cuocere per circa 1 minuto rimestando continuamente. Attenzione: controllare che, durante questa fase di cottura delle verdure, la carne non bruci: a tal fine continuare a girarla quando possibile.
- 5 Aggiungere le carote e cospargere la farina sulle verdure. Rimestare fino a far amalgamare bene la farina cercando di non far formare grumi.
- 6 Aggiungere quindi il brodo in modo da sciogliere gli eventuali grumi (eventualmente raschiare leggermente il fondo della padella).
- 7 Rimestare i pezzi di pollo nel composto di verdure saltate ed aggiungervi il timo e le foglie di alloro.
- 8 Versare a questo punto la birra e far cuocere il tutto coperto a fuoco medio per 30-40 minuti, finché il pollo è quasi cotto ed ancora tenero; ogni tanto rimestare.
- 9 Rimuovere quindi il coperchio e far cuocere per altri 10 minuti scoperto, in modo da ridurre la salsa di circa un terzo. Servire cosperso di prezzemolo tritato.