

SECONDI DI POLLAME

Pollo con la birra

Origine: Belgio

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Pollo a pezzi	2000 g
Sale	
Pepe	
Zucchero	1 pizzico
Olio d'oliva	1 cucchiaio
Burro	1 cucchiaio
Funghi champignon	15
Carote	4
Aglio	3 spicchi
Farina 00	2 cucchiaini
Birra	33 cl
Brodo di carne	250 g
Timo disidratato	1 cucchiaio
Alloro	
Prezzemolo tritato	

Preparazione

- 1 Condite i pezzi di pollo con sale e pepe. Fate sciogliere il burro insieme all'olio in una padella abbastanza grande e dotata di coperchio. Fatevi rosolare il pollo a fuoco medio da tutti i lati.
- 2 Appena il pollo si imbrunisce leggermente spostatelo tutto su un lato della padella, dove metterete lo scalogno (o la cipolla) finemente tritato e i funghi tagliati a fettine o in quarti.
- 3 Fate saltare per circa 5 minuti finché non diventano dorate, facendo attenzione a non far bruciare le cipolle, che potrebbero rendere amara la carne. Aggiungere l'aglio finemente tritato e un pizzico di zucchero.

- 4 Cuocete per 1 minuto mescolando continuamente. Controllate che durante la cottura la carne non imbrunisca troppo, a tal fine continuate a girare il pollo.
- 5 Aggiungete carote e cospargete di farina le verdure. Versate il brodo per sciogliere eventuali grumi di farina. Rimestate i pezzi di pollo nel composto e aggiungetevi del timo e foglie di alloro.
- 6 Versatevi la birra e fate cuocere il tutto a fuoco medio per circa 30 minuti, finché il pollo è quasi cotto ed ancor tenero e ogni tanto rimescolate.
- 7 Rimuovete il coperchio e fate cuocere per altri 10 minuti in modo da far ridurre la salsa di circa un terzo. Servite il pollo cosperso di prezzemolo tritato.