

SECONDI DI POLLAME

Pollo in Crema verde

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Pollo tagliato a pezzi	1
Erbette	100 g
Cipollotto	1
Latte	20 cl
Menta	2 rametti
Erba cipollina	1 mazzetto
Aglio	2 spicchi
Scorzetta di limone	1
Salvia	alcune foglie
Farina	1/2 cucchiaio
Olio d'oliva	4 cucchiai
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Fate rosolare il pollo in una padella capace con 4 cucchiai di olio, salate, pepate, cospargete di farina e cuocete a fuoco moderato per circa 40 minuti, aggiungendo poca acqua calda man mano che il fondo di cottura si asciuga.
- 2 Intanto lavate e mondate le verdure e tritatele; tritate anche le erbe aromatiche e la scorza di limone e mescolatele insieme, tenendo però a parte metà erba cipollina.
- 3 Trascorso il tempo indicato aggiungete al pollo le verdure e le erbe tritate, la scorza di limone e il latte, mescolando bene. Cuocete ancora 5 minuti circa, rigirando il pollo nella salsa.
- 4 Servite ben caldo, cospargendo con l'erba cipollina rimasta.