

Ricetta: Pollo alla birra

Author: WWW.MISYA.INFO

Qualche tempo fa ho sperimentato la ricetta del pollo alla birra, provatela anche voi, vien fuori un pollo con una salsina deliziosa. Il mio ragazzo ne va matto ogni settimana mi chiede di preparargli il pollo alla birra :P Attenzione però alla scelta della birra che non deve avere un retrogusto amarognolo. Io ho usato la birra Splugen, quindi con questa andate sul sicuro ;°)

Ingredienti per 4 persone:

- 1 kg di coscette di pollo
- 1 cipolla
- 500 ml di birra
- 50 gr di farina
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- sale
- pepe
- olio

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 30 min

Tempo totale: 40 min

Procedimento per preparare il Pollo alla birra

Far rosolare in poco olio, in una wok le cipolle, la carota e il sedano tagliuzzato in pezzetti piccolissimi

Fare dei tagli sulle coscette di pollo (io ho usato solo 5 pezzi di pollo perché eravamo in due), salare, pepare, infarinare e metterle nella wok.

Rosolate bene da entrambi i lati le coscette.

Aggiungete quindi la birra fin quasi a ricoprire la carne e cuocete a fiamma bassa, coperto, per 30 minuti circa.

A cottura quasi ultimata, aggiustare di sale, togliere il coperchio e alzare la fiamma facendo restringere il sughetto del pollo.

Servite quindi il pollo alla birra nei piatti nappando il tutto con il fondo di cottura :)

P.s. preparate del pane caldo, perché con il pollo alla birra la scarpetta è d'obbligo :P

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO