

Pollo dorato alla birra



Oggi Frasincucina propone un secondo piatto molto invitante, pollo dorato alla birra, morbido e saporito. Come accompagnamento proponiamo un contorno leggero, un'insalata di valeriana e noci che smorza il sapore intenso del pollo.

Ingredienti per 4 persone

800 g di pollo

1 bottiglia di birra da 33 cl

farina di mais per polenta istantanea

pangrattato

aromi: salvia, rosmarino, santoreggia

olio

sale

valeriana

noci sguciate

Per prima cosa, lavare il pollo sotto l'acqua corrente, rimuovere la pelle e asciugarlo accuratamente con una carta assorbente.

Su un piano di lavoro, stendere un foglio di carta di alluminio, cospargere con la farina di mais per la polenta istantanea, aggiungere il pangrattato e gli aromi sminuzzati.

Impanare il pollo e adagiarlo in una

padella precedentemente irrorata con un filo di olio.



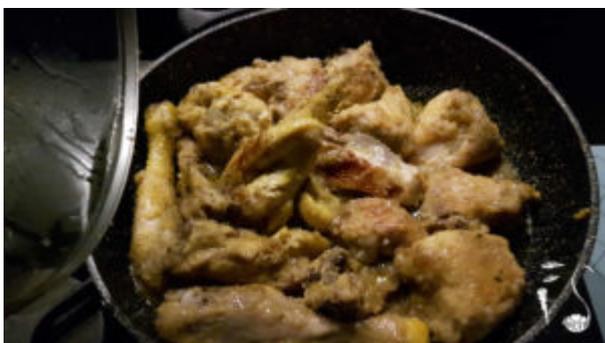
Tostare il pollo a fuoco vivo per qualche minuto, girandolo delicatamente, sfumare con la birra e lasciarla evaporare.

Quando la birra è evaporata cuocere il pollo a fuoco basso con un coperchio per almeno un'ora.

Se necessario durante la cottura aggiungere un po' di acqua calda.



Quando il pollo è cotto e ben dorato, spegnere e servire con un'insalata di valeriana e noci.



[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi tutte le ricette](#)