



POLLO ALLA BIRRA

Procuratevi:

- 1 pollo ruspante medio allevato con Latte & Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro
- Un trito abbondante di cipolla carota e sedano
- 2 spicchi d'aglio e 1 rametto di rosmarino tritato fine, pepe e sale
- Una bottiglia da 33 cl. di birra chiara
- Brodo di pollo q.b.
- 2 cucchiaini d'olio

Tagliare il pollo a pezzi. In una casseruola farlo tostare nell'olio per 5 minuti cosperso di pepe e sale.

Togliere il pollo e aggiungere il trito di cipolla, carota, sedano, aglio e il rosmarino tritato. Mescolare e cuocere piano per 2 minuti; aggiungere il pollo e la birra.

Mescolare per 5 minuti a fuoco forte e coprire con un coperchio cuocendo piano fino a quando buona parte del liquido verrà assorbito e la carne del pollo sarà tenera (aggiungere brodo se necessario).

Servite caldo e..... Buon Appetito!!!