

POLLO ALLA BIRRA DI FAUSTO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- farina
- sale
- 1 cipolla
- burro (80gr)
- 1 sedano
- 1 carota
- cannella
- paprika (2gr)
- birra (250ml)
- pollo intero

Come si prepara

Dopo aver pulito, lavato e fiammeggiato il pollo, tagliatelo in 8 pezzi ed infarinatelo leggermente.

Tagliate a fettine sottili le verdure e fatele rosolare leggermente nel burro già caldo; unite quindi i pezzi di pollo e lasciate rosolare a lungo, prima di aggiungere la birra.

Salate, coprite il tegame e fate cuocere per 10 minuti circa.

A questo punto unite la paprika dolce e la cannella in polvere disciolte in poca acqua tiepida e proseguite la cottura della preparazione a tegame coperto (il tempo di cottura sarà di circa un'ora).

Difficoltà: 3

Tempo: 80

Tags

ricetta utente, ricette utenti, pollo, carne, pollo alla birra



