

# Pollo alla birra

Il **pollo alla birra** è un secondo piatto a base di pollo cotto assieme a cipolline borettane, funghi e birra. Il sapore finale è molto particolare e aromatico.

Il **pollo alla birra** è un ottimo piatto unico poichè assieme alla carne cuociono anche le verdure di contorno. Per un pasto completo accompagnarlo con riso cotto a vapore oppure della polenta su cui adagiare il pollo lasciando il fondo di cottura più morbido.

## INFORMAZIONI

- 2 persone
- **350Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora e ½**
- ricetta **light**

## INGREDIENTI

- 500 g di pollo in pezzi
- 150 g di funghi misti
- 200 g di cipolline borettane
- 1 scalogno
- Prezzemolo
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 4 spicchi di aglio
- 10 g di farina di grano tenero tipo 00
- 150 ml di birra
- Sale
- Pepe nero macinato al momento

## PREPARAZIONE

- Per questa preparazione non serve la pelle del pollo, poichè la cottura avviene in ambiente umido, quindi si può togliere il grasso in eccesso. Come prima operazione quindi eliminare la pelle, o quantomeno la maggior parte.
- Pulire i funghi eliminando la parte terrosa del gambo con le radichette, sciacquarli rapidamente sotto acqua corrente e affettarli.
- Spellare le cipolline.
- Pelare e tritare molto finemente lo scalogno.
- Lavare il prezzemolo, selezionarne le foglie e tritarle finemente. Si può usare un pesante coltello, oppure la mezzaluna.
- In una capace padella antiaderente scaldare l'olio assieme agli spicchi d'aglio spellati.
- Far rosolare l'aglio fino a doratura, quindi toglierlo e unire il pollo.
- Far colorire il pollo girandolo da tutti i lati, quindi unire le cipolline.
- Proseguire un paio di minuti la cottura, mescolando, quindi unire lo scalogno tritato e i funghi.
- Amalgamare tutti gli ingredienti e cuocere a fiamma media per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- Cospargere con la farina fatta scendere uniformemente da un setaccio, mescolare e bagnare con la birra.
- Lasciar riprendere il bollore, unire un pizzico di sale, quindi proseguire la cottura a fiamma bassa, coperto, per 20 minuti.
- Verso la fine della cottura scoperciare, alzare la fiamma e far evaporare eventuale liquido in eccesso.
- Regolare di sale, cospargere con una macinata di pepe, il prezzemolo tritato e servire.

## STAGIONE

Settembre, ottobre, novembre, dicembre

## AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

