



Pollo in fricassea



[Stampa ricetta](#)

Pollo in fricassea

Una ricetta golosa citata anche da Pellegrino Artusi

Preparazione 15 min

Cottura 1 h

Tempo totale 1 h 15 min

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: pollo

Difficoltà: facile

Costo: basso

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 1 pollo (circa 1 kg)
- 2 tuorli d'uovo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 sedano
- 50 cl brodo vegetale
- 1 ciuffo prezzemolo
- 12 limone succo
- 4 cucchiaini olio extravergine d'oliva
- 1 cucchiaio farina
- q.b. sale
- q.b. pepe

Istruzioni

1. Lavare il pollo in acqua fredda e tagliarlo a pezzi di media grandezza.
2. Versare l'olio in una casseruola di coccio e disporla sui fornelli. Non appena l'olio sarà caldo, versarvi la farina a pioggia, aiutandosi con un cucchiaio di legno per mescolarla, evitando che si formino dei grumi.
3. Quando apparirà sufficientemente tostata versare il brodo, poco alla volta, continuando a mescolare fino a far giungere la crema a bollore.



4. Aggiungere le verdure spezzettate e il prezzemolo tritato.
5. Lasciar cuocere per circa 10', quindi unire anche i petti di pollo, regolando di sale e spolverizzando con del pepe; continuare la cottura per altri 30 minuti.
6. Nel mentre, rompere all'interno di una terrina i tuorli e sbatterli con il succo di mezzo limone.
7. A cottura ultimata, versare sul pollo i rossi d'uovo che non dovranno cuocere, ma serviranno per ottenere una crema piuttosto liscia e densa che guarnirà il pollo.

Note

Questo piatto è un vero e proprio stufato in casseruola arricchito da una crema d'uova che gli conferisce un certo gusto.

Ottima variante per far assaggiare le carni bianche anche a chi non le gradisce di solito!

[Read More](#)
