POLLO ALLA BIRRA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 100 cl di birra
- 1 cipolla
- 1 porro
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- sale
- pepe

Salate e pepate il pollo internamente, mettetelo in un tegame dove stia di misura.
Aggiungete carota, cipolla, porro e sedano finemente tritati.
Versate la birra che deve coprirlo quasi completamente.
Portate a ebollizione e lasciate cuocere circa un'ora, ma dopo mezz'ora girate con delicatezza il volatile.
A fine cottura la birra deve essere quasi consumata, il pollo dorato e vellutato.
Servitelo con patatine lessate al prezzemolo.