POLLO ALLA CREMA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1/2 dado
- 50 cl di latte
- 2 cucchiai di farina
- 30 g di margarina
- olio d'oliva
- prezzemolo tritato

Soffriggere nell'olio cipolla e sedano tritati, aggiungere il pollo a pezzetti e dopo qualche minuto un po' d'acqua e il dado sbriciolato.
Cuocere lentamente e quando il sugo comincia ad addensarsi cospargere con la farina e versare poco alla volta il latte caldo.
A fine cottura unire margarina e prezzemolo.