POLLO ALLA CREMA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 bicchiere di cognac
- 1 bicchiere di panna
- crostoni al burro
- brodo

Preparate il pollo tagliato a pezzi e fatelo colorire nel burro, poi versate nella casseruola il cognac e poi brodo quanto occorre per portarlo a cottura.
Alla fine, vi unirete anche la panna e lascerete cuocere ancora qualche minuto.
Servite con crostoni fritti al burro.