POLLO ALLO YOGURTH 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1200 g
- 25 g di burro
- 1 cipolla
- 2 cucchiai di farina
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- 1 vasetto di yogurth
- sale

Pulire il pollo, lavarlo, tagliarlo a pezzi e asciugarlo.
Mescolare 1 cucchiaino di paprica e una presa di sale alla farina.
Infarinare il pollo.
Soffriggere la cipolla tritata in olio e burro, unire i pezzi di pollo e far rosolare per 10 minuti girando spesso.
Unire 1 bicchiere d'acqua e infornare a 180 gradi coperto per 45 minuti.
Togliere il pollo dalla teglia e aggiungere yogurth e paprica al fondo di cottura, rimettere sul fuoco, far restringere e versare sul pollo.