SPEZZATINO DI POLLO ALLA BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo a pezzi
- 1 dado
- 40 g di burro
- 2 cipolle affettate
- 2 carote
- farina
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 2 patate
- 75 cl di birra
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 bicchiere di panna liquida
- pepe
- sale

Imbiondire le cipolle con olio e burro, unire il pollo infarinato e rosolare per 15'.

Unire le verdure sminuzzate, l'aglio tritato, sale, pepe, dado sbriciolato e alloro e far dorare.

Bagnare con 1/2 dose di birra e portare a cottura unendo, poca alla volta, la rimanente birra.

Unire la panna e bollire per 10'.