POLLO IN CASSERUOLA

Ingredienti:

- Un pollo,
- farina,
- 500g. di spinaci,
- una cipolla,
- panna acida,
- pepe,
- sale.

Tagliate il pollo a pezze e passateli nella farina, poi fateli dorare nel burro. Quando il pollo sarà cotto, disporrete i pezzi al centro di una pirofila unta di burro, e tutto intorno formerete un anello di spinaci lessati e tritati e assaporati anch'essi nel burro. Nella teglia dove avete fatto rosolare il pollo, e dove sarà rimasto il burro di cottura, mettete a colorire la cipolla tritata finissima e, quando sarà biondo scuro, vi verserete della panna acida lasciando che alzi il bollore. Toglietela dal fuoco e versate questa salsa sul pollo e sugli spinaci. Mettete il coperchio sulla pirofila e passatela in forno per una ventina di minuti.