POLLO IN CREMA VERDE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo tagliato a pezzi,
- 100 gr di erbette,
- 1 cipollotto,
- 2 dl di latte,
- 2 rametti di menta,
- 1 mazzetto di erba cipollina,
- 2 spicchi di aglio,
- 1 scorzetta di limone,
- qualche foglia di salvia,
- mezzo cucchiaio di farina,
- olio,
- sale e pepe.

Fate rosolare il pollo in una padella capace con 4 cucchiai di olio, salate, pepate, cospargete di farina e cuocete a fuoco moderato per circa 40 minuti, aggiungendo poca acqua calda man mano che il fondo di cottura si asciuga. Intanto lavate e mondate le verdure e tritatele; tritate anche le erbe aromatiche e la scorza di limone e mescolatele insieme, tenendo però a parte metà erba cipollina. Trascorso tempo indicato aggiungete al polllo le verdure e le erbe tritate, la scorza di limone e latte, mescolando bene. Cuocete ancora 5 minuti circa, rigirando il pollo nella salsa. Servite ben caldo, cospargendo con l'erba cipollina rimasta.