POLLO ALLE NOCCIOLE

Ingredienti per 4 persone:

- Un pollo ruspante,
- 2 cucchiai di farina bianca,
- 50g. di burro,
- 100g. di nocciole sgusciate,
- 3/4 cucchiai di panna,
- brodo,
- sale e pepe.

Pulite il pollo,tagliatelo in quattro pezzi, salateli, pepateli e passateli in un velo di farina. Fateli dorare in 25g. di burro e ammorbiditeli con un pò di brodo. Tenete sul fuoco 45 minuti e metteteli in caldo. Nel frattempo tostate le nocciole in forno, pestatele e lavoratele con il restante burro. Rimettete sul fuoco il fondo di cottura del pollo; fatelo ridurre poi incorporate il burro alle nocciole e alla panna. Lasciate bollire per qualche minuto su fuoco dolce. Passate e versate la salsa sul pollo adagiato sul piatto di portata.
Guarnite con qualche nocciola intera e servite.