

POLLO ALLA PAPRICA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo tagliato a pezzi
- 2 cipolle non troppo grandi
- paprica dolce
- sale
- farina
- panna acida
- olio di semi

Si cuoce la cipolla, tagliata finemente, nell'olio, senza farla colorire, si toglie dal fuoco e si aggiunge la paprica ed il pollo. Si mette nuovamente sul fuoco, si fa rosolare, si aggiunge acqua e si fa cuocere, salando opportunamente. Si toglie poi la carne e si aggiunge al sughetto la panna acida con dentro due cucchiaini di farina per far addensare. Si mette poi di nuovo dentro la carne, facendo insaporire per qualche minuto.