

POLLO ALLA WATERZOOI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo tagliato in 8 pezzi
- 2 gambi di sedano
- 2 porri
- 1 cipolla
- 30 cl di brodo
- sale
- pepe
- noce moscata
- 20 cl di panna
- 2 tuorli d'uovo

Far fondere a coperto la cipolla tagliuzzata.

Aggiungere i pezzi di pollo e le verdure sminuzzate.

Salare e pepare.

Bagnare col brodo e coprire.

Cuocere per 1 ora.

Sbattere i tuorli con la panna un po' di noce moscata.

Aggiungere alla salsa del pollo e servire senza più mettere sul fuoco.