
POLLO IN FRICASSEA OLANDESE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 cucchiaini burro (o margarina)
- 1 pollo a pezzi
- curry in polvere
- sale
- 1/2 cipolla tritata
- 2 tazze di brodo
- 200 g di funghi freschi affettati
- 2 cucchiaini di farina
- 1 bicchiere di latte

Rosolare in 2 cucchiaini di burro (o margarina) 1 pollo pulito e fatto a pezzi.

Spolverarlo con curry e sale e aggiungervi 1/2 cipolla tritata.

Bagnare il tutto con 2 tazze di brodo, incoperchiare e far cuocere a fiamma dolce.

Quando il pollo è cotto unirvi 200 g di funghi freschi affettati e far cuocere per 10 minuti.

Trasferire il pollo sul piatto di portata.

Setacciare il fondo di cottura, unirvi 2 cucchiaini di farina e 1 bicchiere di latte, portarlo nuovamente sul fuoco, sempre rimescolando e versarlo bollente sul pollo.