

POLLO ALLA CREMA 3

Ingredienti:

- Un pollo,
- un bicchiere da marsala di cognac,
- un bicchiere di panna,
- crostoni al burro,
- brodo.

Preparate il pollo tagliato a pezzi e fatelo colorire nel burro, poi versate nella casseruola il cognac e poi brodo quanto occorre per portarlo a cottura. Alla fine, vi unirete anche la panna e lascerete cuocere ancora qualche minuto. Servite con crostoni fritti al burro.