

POLLO ALLE MELE 1

Ingredienti per 4 persone:

- Un pollo pronto per la cottura e tagliato a pezzetti,
- mela renetta n°2,
- farina,
- 2 cipolle,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 100g. di panna o yogurt,
- una foglia di alloro,
- brodo,
- curry,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

Sbucciate le cipolle affettatele al velo e mettetele in una casseruola con 30g. di burro, 3 cucchiaini di olio, i pezzi di pollo e l'alloro. Fate rosolare il pollo per 10 minuti su fuoco basso, rigirandolo spesso. Aggiungete le mele sbucciate e tagliate a fettine e continuate a cuocere molto lentamente ancora per 15 minuti, mescolando e spruzzando con il vino.

Quando il vino sarà evaporato, spolverizzate con un cucchiaino di farina, salate, pepate, aggiungete un bicchiere di brodo, coprite e cuocete per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto.

Stemperate 2 cucchiaini di curry in un bicchiere di brodo, versatelo nella casseruola e cuocete ancora per 30 minuti, rimessando di tanto in tanto. Disponete i pezzi di pollo su un piatto da portata e teneteli in caldo su un recipiente di acqua bollente. Passate il fondo di cottura al mixer (dopo aver eliminato l'alloro), diluitelo con la panna o lo yogurt, sbattendo con una frusta, e rimettete su fuoco basso.

Salate, pepate, versate la salsa bollente sul pollo e servite subito ben caldo.