

SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

Questa ricetta voglio dedicarla alle mie amiche.. si lo so che non è un gran chè e non sembra proprio una ricetta da "dedicare" però c'è un motivo!!! Mi chiedono sempre cosa cucinare per cena: *".. mi devi dare qualche ricettina semplice ma buona, non so mai cosa preparare per cena, mi viene in mente solo la bistecca con l'insalata.."* beh care amiche questa è davvero semplice semplice e molto gustosa.. e non fatevi intimorire dal nome.. solo poesia!!

SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

(ingredienti per 2 persone)

4 sovracosce di pollo

66 ml di birra

1 spicchio d'aglio

sale di cervia alle erbe aromatiche

farina

pepe rosa

burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a rosolare 1 spicchio d'aglio in una casseruola con un po di burro e un filo d'olio extravergine d'oliva, infarinate le sovracosce e farle rosolare bene in padella, devono fare un po di crosticina.

Salate con sale alle erbe aromatiche di cervia, altrimenti mettete qualche foglia di salvia e un po di rosmarino tritato. Coprite con la birra e continuate la cottura finche la birra si è asciugata formando una cremina.

Servire con un po della salsa alla birra e a piacere condire con del pepe rosa e broccoli saltati in padella.

Più semplice di così!!!!

