

Pollo alla senape

Ingredienti per 4 persone:

4 cosce di pollo, un bicchiere di birra analcolica, un cucchiaino di senape forte, 3 cucchiaini di latte scremato, sale.

Lavate, asciugate e disponete le cosce di pollo in una padella. Versatevi sopra un bicchiere di acqua fredda, salate e coprite con un coperchio più piccolo della padella su cui metterete dei pesi per tenere schiacciate le cosce. Fate cuocere a fuoco medio per 40 minuti rigirandole un paio di volte e facendole dorare. A cottura ultimata togliete i pesi e bagnate con la birra. Fate evaporare. Tenete le cosce di pollo in caldo. Rimettete la padella sul fuoco basso, unite qualche cucchiaino di acqua calda e con una spatola di legno staccate il fondo di cottura. Incorporate la senape e il latte, mescolate, rimettete il pollo nel recipiente, rigiratelo nella crema ottenuta e servitelo ben caldo.