



Pollo in fricasea - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

secondi piatti - carne - brodo

Infarinare i pezzi di pollo e rosolarli con metà olio e metà burro. Versare un bicchiere di vino bianco secco e lasciare evaporare. Coprire con brodo e insaporire con erbe aromatiche. Fare cuocere lentamente, con il coperchio. A fine cottura unire due uova sbattute con il succo di un limone

eCucinando.it