

267. POLLO CON LA PANNA

Infilate allo spiedo un busto di pollo giovane per dargli due terzi di cottura arrosto; ungetelo con l'olio, salatelo e fategli prender colore. Poi dividetelo nelle sue giunture e del petto fatene due pezzi per terminare di cuocerlo nella seguente maniera.

Tritate un quarto di cipolla di media grossezza e mettetela al fuoco con grammi 50 di burro; quando sarà ben rosolata buttateci grammi 10 di farina e dopo, a poco per volta, tre decilitri di panna oppure, se questa manca, altrettanto latte buonissimo. Quando crederete che la farina sia cotta versateci i pezzi del pollo per terminare di cuocerli.