

KIP EN BIER

Ingredienti per 6 persone:

- 2000 g di pollo in pezzi
- sale
- pepe
- 1 pizzico di zucchero
- 1 cucchiaio di olio di semi vari (o olio d'oliva)
- 15 g di burro
- 8 bulbi di scalogno
- 15 funghi champignon
- 4 carote
- 3 spicchi di aglio finemente tritato
- 2 cucchiaini di farina 00
- 1 bottiglia di birra (33 cl)
- 25 cl di brodo di carne
- 1 cucchiaio di timo disidratato
- 2 foglie di alloro
- prezzemolo fresco tritato

Consiglierei l'impiego di una birra chiara ma piuttosto corposa; preferibilmente sceglierei una birra olandese o belga a gradazione alcolica 'normale' (5%) e non aromatizzata.

Condire i pezzi di pollo con sale e pepe.

Far sciogliere il burro ed insieme scaldare l'olio in una padella sufficientemente grande e dotata di coperchio.

Far rosolare il pollo a fuoco medio da tutti i lati.

Una volta leggermente imbrunita la carne, spostarla tutta su un lato della padella e, nella stessa, mettere lo scalogno (o cipolle) finemente tritato ed i funghi tagliati a fettine o in quarti; far saltare per circa 5 minuti finché leggermente imbrunito (attenzione a non far bruciare la cipolla: renderebbe amara la carne) ed aggiungere l'aglio finemente tritato ed un pizzico di zucchero.

Cuocere per circa 1 minuto rimestando continuamente.

Attenzione: controllare che, durante questa fase di cottura delle verdure, la carne non bruci: a tal fine continuare a girarla quando possibile.

Aggiungere le carote e cospargere la farina sulle verdure.

Rimestare fino a far amalgamare bene la farina cercando di non far formare grumi.

Aggiungere quindi il brodo in modo da sciogliere gli eventuali grumi (eventualmente raschiare leggermente il fondo della padella).

Rimestare i pezzi di pollo nel composto di verdure saltate ed aggiungervi il timo e le foglie di alloro.

Versare a questo punto la birra e far cuocere il tutto coperto a fuoco medio per 30-40 minuti, finché il pollo è quasi cotto ed ancora tenero; ogni tanto rimestare.

Rimuovere quindi il coperchio e far cuocere per altri 10 minuti scoperto, in modo da ridurre la salsa di circa un terzo.

Servire cosperso di prezzemolo tritato.