

POLLO A PEZZI CON CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 4 carciofi tagliati a spicchi
- succo di limone
- farina
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Tenere a bagno gli spicchi di carciofo in acqua acidulata con succo di limone.

Pulire il pollo e tagliarlo a pezzi; prendere una casseruola della quale il pollo non occupi più di 2/3 della sua capacità, porla a scaldare sul fuoco moderato fino a che non abbia raggiunto l'esatto grado di calore come riportato nelle istruzioni generali di cottura.

Inserirvi il pollo e i carciofi precedentemente infarinati lasciando rosolare da tutte le parti, aggiungervi il vino bianco, chiudere con il coperchio e cuocere per 1 ora circa.