

POLLO ALLA BIRRA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 75 cl di birra chiara
- 1 cipolla
- olio d'oliva
- 1 pugno di uvetta sultanina
- 2 foglie di alloro
- sale

Soffriggere lentamente nell'olio la cipolla affettata.

Unire il pollo tagliato a pezzi e, quando questi saranno dorati, versare la birra; cuocere a fuoco basso, finché non sarà quasi del tutto evaporata.

Salare, aggiungere le foglie di alloro e l'uva passa ammorbida in acqua calda.

Coprire e continuare la cottura per una mezz'ora.