

POLLO ALLA DANY CON BIRRA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 1 rametto di rosmarino
- 100 cl birra
- sale

Pulire accuratamente il pollo e salarlo.

Prendere una casseruola di cui il pollo non occupi più di 2/3 della sua capacità; porvi a freddo il pollo, ricoprire completamente con la birra, aggiungervi il rametto di rosmarino; sistemare il tutto su una fiamma molto viva.

Dopo circa mezz'ora la birra, che sarà quasi completamente evaporata, formerà un condensato sul fondo della casseruola, nel quale rigirare più volte il pollo per dargli la dovuta colorazione.

Servire molto caldo.