
POLLO ALLA MARENGO CON CORTESE DI GAVI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo giovane
- 50 g di burro
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine
- noce moscata
- 1 cucchiaio di farina
- 1 bicchiere di vino cortese di gavi
- 1 mestolo di brodo
- prezzemolo tritato
- 1/2 limone

Prendete il pollo ed escludete la pelle e le zampe, tagliatelo a pezzi grossi nelle giunture.

Mettetelo a rosolare con il burro, l'olio, un pizzico di sale, pepe e una presa di noce moscata.

Quando i pezzi saranno ben rosolati da una parte e dall'altra, scolate via l'unto e aggiungete la farina e il bicchiere di Cortese di Gavi.

Unite il brodo e portate il pollo a cottura coperto e a fuoco lento.

Prima di toglierlo dal fuoco spruzzate un pizzico di prezzemolo tritato e quando il pollo sarà nel vassoio di portata versategli il succo di limone.