

POLLO ALLA NORMANNA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 70 g di burro
- 1/2 tazza di panna fresca
- 1/2 bicchiere di sidro
- 1 bicchierino di calvados
- 2 mele renette
- 2 cucchiaini di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Salate e pepate l'interno e l'esterno del pollo e mettetelo in un piatto da forno con qualche noce di burro.

Cuocetelo a forno caldo (200°) per 35 minuti, bagnandolo frequentemente durante la cottura.

Togliete il pollo dal piatto, tagliatelo in sei pezzi e tenetelo in caldo.

Lavate e pelate le mele, privatele del torsolo, tagliatele a rondelle e rosolatele a fuoco lento in poco burro.

Versate il sugo di cottura del pollo in una casseruola, aggiungete il sidro, il calvados e la panna.

Mettete a fuoco vivo e fate ribollire per 4 o 5 minuti per ridurre.

Disponete il pollo nel piatto da portata, guarnitelo con le mele, ricopritelo con la salsa di calvados e panna, spolverate con il prezzemolo tritato e servite.