

POLLO ALLA PANNA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 30 g di burro
- 10 g di farina
- 250 g di panna liquida
- sale

Pulire e tagliare a pezzi il pollo.

Insaporirlo in padella con l'olio.

Sciogliere nel burro la farina, diluire con la panna e cuocere per 5 minuti.

Versare la salsa sul pollo, salare e cuocere per circa 1 ora.