

POLLO ALLE ERBE DI MONTE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di circa 1300 g
- burro
- olio d'oliva
- fegatini di pollo
- 1 cipolla
- 1 sedano
- alcune carote
- alcune bacche di ginepro
- timo
- maggiorana di monte
- sale
- pepe
- alloro
- 1/2 bicchierino di cognac
- 1/2 bicchiere di vino rosso valtellina invecchiato
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaio di crema di latte

Per servire:

- crostoni di pane

Pulito un pollo del peso di circa 1300-1400 g, lo si faccia rosolare in burro e olio.

Vi si uniscano i suoi fegatini, una cipolla, sedano, carote, alcune bacche di ginepro, timo e maggiorana di monte, sale e pepe e alloro.

Lo si bagni - poi - con mezzo bicchierino di cognac e mezzo bicchiere di vino rosso valtellina invecchiato.

Al termine della cottura, si passino al setaccio gli ingredienti e il sugo, che va legato con un cucchiaino di farina ed un cucchiaino di crema di latte.

Si tagli il pollo in ottavi.

Infine, lo si serva su crostoni di pane ben caldi, passati nel burro e bagnati con il sugo che deve essere cremoso ed abbondante.