

POLLO ALLO YOGURTH 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1200 g
- 25 g di burro
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di farina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- 1 vasetto di yogurth
- sale

Pulire il pollo, lavarlo, tagliarlo a pezzi e asciugarlo.

Mescolare 1 cucchiaino di paprica e una presa di sale alla farina.

Infarinare il pollo.

Soffriggere la cipolla tritata in olio e burro, unire i pezzi di pollo e far rosolare per 10 minuti girando spesso.

Unire 1 bicchiere d'acqua e infornare a 180 gradi coperto per 45 minuti.

Togliere il pollo dalla teglia e aggiungere yogurth e paprica al fondo di cottura, rimettere sul fuoco, far restringere e versare sul pollo.