

POLLO BIANCO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- brodo ristretto
- 1 spicchio di aglio
- 2 acciughe
- prezzemolo
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- timo
- cannella
- 1 limone (succo)

Far bollire in brodo ristretto il pollo non troppo cotto.

Si leva e si mette nella casseruola colla salsa seguente: uno spicchio d'aglio, due acciughe, prezzemolo, il tutto tritato finissimo, un cucchiaio d'olio, timo, cannella (da ambo le parti).

Si aggiunge il succo di un limone e pochi cucchiari di brodo ristretto.

Si mangia freddo.