

# POLLO IN FRICASSEA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1200 g
- 2 tuorli d'uova
- 1 carota
- 1 cipolla piccola
- 1 sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 50 cl di brodo
- 1/2 limone
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

Pulite il pollo e passatelo sulla fiamma per eliminare l'eventuale peluria rimasta; lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi non troppo grossi.

Lavate e raschiate la carota e la costola di sedano; lavate e mondate il prezzemolo; sbucciate la cipolla e dividetela a metà.

Mettete l'olio sul fuoco in una casseruola di coccio, fatelo riscaldare e versatevi a pioggia la farina, mescolando con un cucchiaio di legno, affinché non si formino grumi; quando la farina sarà un po' tostata, unite a poco a poco il brodo, portandolo a bollore, e mettete nella casseruola la carota, il sedano, il prezzemolo e la cipolla.

Fate cuocere per 7-8 minuti e ponetevi i pezzi di pollo; poi regolate di sale e di pepe e lasciate cuocere per 30 minuti circa.

Sbattete in una ciotola i tuorli con il succo di mezzo limone.

Quando il pollo risulterà cotto, togliete la casseruola dal fuoco, raccogliete con una forchetta gli odori ed eliminateli. Quindi, mescolando velocemente, versate sul pollo i tuorli, che non dovranno cuocere ma formare una crema liscia e densa.

Accomodate subito i pezzi di pollo su un piatto da portata precedentemente riscaldato, versatevi sopra il fondo di cottura e servite in tavola ben caldo.