

POLLO IN SALSA DI RAFANO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 200 g di radice di rafano (cren)
- 100 g di mandorle
- 25 cl di panna
- 3 cipolle
- 50 g di burro
- brodo
- sale

Tagliare il pollo a quarti ed eliminare la pelle.

Cuocerlo nel brodo con il rafano grattugiato, le cipolle tagliate a grossi spicchi e le mandorle scottate, pelate e tritate finemente.

Disporre il pollo su un piatto di portata.

Aggiungere al liquido di cottura il burro e la panna, salare e su fuoco dolcissimo far addensare.

Passare la salsa e servirla con il pollo.