

POLLO ALLA MARENGO 1

Ingredienti:

- Un pollo novello,
- burro,
- olio,
- sale,
- noce moscata,
- un bicchiere di vino bianco secco o di brodo,
- mezzo limone.

Tagliate il pollo a pezzi e fateli rosolare nel burro e un pò di olio, con sale, pepe e una puntina di noce moscata. Rosolati che siano i pezzi, togliete il sugo di cottura se è troppo, e gettate nella casseruola il vino bianco o il brodo. Coprite e, se occorre, aggiungete brodo per finire la cottura.

Al momento di servire in tavola spremete sul pollo mezzo limone.