



Pollo all'arancia

Porzioni : Per 4 / 6 persone

Ingredienti

- Pollo a pezzi
- Arance
- Limone
- Spicchi d'aglio
- Vino bianco
- Burro
- Maizena
- Farina
- Sale / Pepe
- Olio

Quantità

- 1 Kg
- 2 medie e succose
- 1
- 3
- 1 bicchiere
- 40 gr
- 1 cucchiaino da te
- Qb

Procedimento

Preparazione 35 minuti
Cottura 40 minuti

Lavare ben bene il pollo, tamponarlo con carta da cucina e infarinarlo.
In una casseruola scaldare l'olio con l'aglio intero e la scorza di un'arancia e del limone e lasciate che prenda colore.
Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungete il pollo precedentemente infarinato e lasciatelo rosolare uniformemente .
Quando i pezzi di pollo saranno ben rosolati aggiungete il vino bianco e lasciate evaporare.
Spremete separatamente le arance e il limone e versate nella casseruola tutto il succo di limone e parte di quello d'arancia .
Regolare di sale e portare a cottura.
Una volta cotto il pollo trasferire i pezzi in un piatto di portata . Filtrare con un colino il fondo di cottura e riversatelo nella casseruola insieme al succo d'arancia messo da parte .
Aggiungete al fondo di cottura il burro e la maizena e mescolate con la frusta finchè la salsa si addensa
Servire il pollo con la salsa e guarnire il piatto con finocchi tagliati sottilissimi e conditi con olio e pepe e spicchi di arancia spellati

Osservazioni e Varianti

Foto

