SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

Questa ricetta voglio dedicarla alle mie amiche.. si lo so che non è un gran chè e non sembra proprio una ricetta da "dedicare" però c'è un motivo!!! Mi chiedono sempre cosa cucinare per cena: ".. mi devi dare qualche ricettina semplice ma buona, non so mai cosa preparare per cena, mi viene in mente solo la bistecca con l'insalata.." beh care amiche questa è davvero semplice semplice e molto gustosa.. e non fatevi intimorire dal nome.. solo poesia!!

SOVRACOSCE DI POLLO SCALOPPATE ALLA BIRRA

(ingredienti per 2 persone)
 4 sovracosce di pollo
 66 ml di birra
 1 spicchio d'aglio
sale di cervia alle erbe aromatiche
 farina

pepe rosa

burro, olio extravergine d'oliva

Mettete a rosolare 1 spicchio d'aglio in una casseruola con un po di burro e un filo d'olio exravergine d'oliva, infarinate le sovracosce efarle rosolare bene in padella, devono fare un po di crosticina.

Salate con sale alle erbe aromatiche di cervia, altrimenti mettete qualche foglia di salvia e un po di rosmarino tritato. Coprite con la birra e continuate la cottura finche la birra si è asciugata formando una cremina.

Servire con un po della salsa alla birra e a piacere condire con del pepe rosa e broccoli saltati in padella. Più semplice di così!!!!

