



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Pollo allo zafferano**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**60 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una tegame**

### **Ingredienti**

- 1 pollo
- olio extravergine d'oliva
- 60 gr di burro
- 2 dl di crema di latte
- farina
- brodo vegetale
- cognac
- prezzemolo
- zafferano
- vino bianco
- sale

## **Preparazione Pollo allo zafferano**

### **Passo 1.**

Tagliate il pollo a bocconcini e fatelo rosolare in un tegame con il burro.

### **Passo 2.**

Unite il cognac ed il vino bianco e fate sfumare.

### **Passo 3.**

Aggiungete quindi una parte del brodo e fate cuocere.

### **Passo 4.**

Completata la cottura, aggiungete il brodo lasciato da parte, la crema di latte, un po' di farina ed una bustina di zafferano.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)