



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

Pollo aglassato



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

Ingredienti

- 1 pollo
- 1 limone
- 3 cipolle
- 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva
- Sale

Preparazione Pollo aglassato

Passo 1.

Affettate le cipolle, lavate e tagliate in grossi pezzi il pollo e mettete il tutto in un tegame con un bicchiere d'acqua e mezzo bicchiere di olio, coprite e fate cuocere fino a che l'acqua non sarà evaporata. fate rosolare poi rosolare nell'olio fino a che le cipolle saranno di un bel colore ambrato.

Passo 2.

Togliete dal fuoco e irrorate col succo di limone.

Passo 3.

Servite subito.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)