

## Coq- au-vin



### INGREDIENTI

**1 Pollo con la P maiuscola in vendita presso la macelleria Magri  
( pollo di Bresse o pollo bio Paradello )**

Cipolline 300/400 g; Funghi Champignon 300/ 400 g; pancetta a cubetti 150g  
Burro 50 g; Olio q.b.; Farina 150 g; Cognac q.b.; Vino rosso due quarti di litro  
Zucchero mezzo cucchiaino da caffè; Sale; pepe; Alloro, timo, rosmarino  
Prezzemolo tritato 60 g

### PROCEDIMENTO:

tagliare il pollo a pezzi e passare la parte della pelle su un fornello per eliminare eventuali penne residue. Mondare le cipolline, gli champignon eliminando la parte finale dei gambi. Lavare sotto acqua fredda corrente e asciugare.

In una casseruola unire: olio, burro, pancetta e rosolare per cinque minuti mescolando spesso e nel frattempo infarinare il pollo.

Aggiungere il pollo e rosolare a fuoco vivace per circa 10 minuti al fine di ottenere un prodotto ben dorato. Aggiungere la cipolline e i funghi e continuare la cottura per altri 10 minuti.

A parte scaldare il cognac, infiammare e successivamente versare il tutto nella casseruola. Unire il vino rosso, le spezie e le erbe aromatiche. Portare a ebollizione il composto e successivamente abbassare la fiamma e cuocere a fuoco lento.

Terminata la cottura( per il pollo con la P maiuscola ci vogliono minimo 2 ore)  
estrarre il pollo, i funghi e le cipolline e presentare il tutto su un piatto di portata  
aggiungere al fondo di cottura il prezzemolo tritato e nappare il pollo (nel caso  
fosse troppo liquido far ridurre).



Buon Appetito dallo Staff della  
Macelleria Magri