

Ingredienti:

- 1 pollo di circa 1200 gr.
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 cipolla
- vino bianco
- sale, pepe

Preparazione:

Far rosolare il sedano, la carota, la cipolla tagliati a dadini in poco olio.

Aggiungere il pollo fatto a pezzi, senza pelle e infarinato, dopo cinque minuti aggiungere un bicchiere e ½ di vino.

Salare, pepare e far cuocere a fuoco basso.

Se dovesse avanzare del sugo, un consiglio, adoperarlo per condire della pasta.