

LUPPOLI E VA

Via Francesco Caracciolo 11 Varese – Tel. 0332 1575483 www.luppolieuva.it

COSCIOTTI ALLA BIRRA

Ricetta per 3/4 persone

- Quantità: 8/10 cosce di pollo,
- Tempo di cottura: circa 60 minuti
- Birra: 50 cl di Auer Helles chiara Lager
- Sale a piacere

Mettere le cosce in un tegame antiaderente, senza aggiungere olio.

Scaldare con coperchio a fuoco vivace avendo cura di girare il contenuto e facendo attenzione a non bruciare eccessivamente la pelle.

Una volta che le cosce inizieranno a soffriggere aggiungere il primo bicchiere (15/20 cl) di birra Helles. Muovere il contenuto in modo tale che il liquido copra il fondo del tegame, rimettere il coperchio e lasciare cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora controllando ogni 10 minuti circa; girare le cosce di tanto in tanto per uniformare la cottura.

Controllare lo stato di avanzamento e aggiungere altra birra (mezzo bicchiere dovrebbe bastare) in modo che la carne continui lentamente a rosolarsi. Un buon sistema per verificare la cottura è quello di sollevare la carne vicino all'osso. A quel punto basterà attendere che il mix tra birra e grasso naturale del pollo si asciughi per donare, negli ultimi minuti di cottura, una sorta di caramellatura della pelle. Spegnerne il fuoco, mettere il coperchio, attendere qualche minuto e poi servire. Quest'azione manterrà umida la carne ed eviterà che la pelle si secchi eccessivamente.

Si consiglia un contorno di patate arrosto, al forno o anche semplici patatine da sacchetto.

Birra da accompagnare: Auer Dunkles Scura oppure Auer Willibald's ambrata

