

Pollo alle Mele. La Ricetta

INGREDIENTI

- 1 Pollo
- 4 Mele Renetta
- 1 Cucchiaino di olio
- 1 Bicchiere di cognac
- Zenzero
- Sale marino integrale

PROCEDIMENTO

- Taglia il pollo in grossi pezzi.
- Mettilo in un tegame anti aderente e fallo rosolare in olio e cognac.
- Cuoci per 10 minuti e aggiungi le mele (sbucciate) tagliate grossolanamente.
- Continua la cottura per 20 minuti con coperchio, fino a che le mele non assumono la consistenza di purea.
- Se occorre, durante la cottura aggiungi acqua calda.
- Servi ben caldo spolverando con lo zenzero.

Possono interessarti anche molte altre **ricette di cucina naturale e preventiva**. Resta in perfetta forma psicofisica alimentandoti nel modo più naturale possibile.