

## Pollo con sesamo e alla birra

Per fare il **pollo col sesamo** si taglia a dadini (un paio di cm.) del petto di pollo e lo si lascia a bagno in yogurt bianco e cumino per un'ora o due. Poi lo si scola bene e lo si passa nel gomasio (sesamo tritato con sale). Si fanno degli spiedini e si cuoce in forno a 180 ° per 15/20 minuti, deve fare una crosticina dorata. Oltre al cumino si possono usare altre spezie, curcuma, semi di coriandolo tritati, curry...



Per fare il **pollo alla birra** si soffrigge in una pentola uno spicchio d'aglio, si aggiunge il pollo a pezzi, lo si fa rosolare bene e poi si aggiunge la birra fino quasi a coprirlo, non si sala ma si aggiungono erbe miste aromatiche (io uso un misto provenzale secco), si lascia cuocere un'oretta a fuoco basso, finchè non si è formato un bel sughetto liquido.



