

30 Ιουλίου 2019

Κοτόπουλο φρικασέ

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

6 μπουτάκια κοτόπουλο (το κάτω μέρος του ποδιού) ή 4 ολόκληρα μπούτια κοτόπουλου κομμένα στη μέση

1 μεγάλο κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες

50 γρ. λάδι και 2-3 κ.σ. επιπλέον για το λάδωμα του κοτόπουλου
1 ½ κιλό σπανάκι (μόνο φύλλα)
1/2 ματσάκι άνηθο ψιλοκομμένο
3-4 φρέσκα κρεμμυδάκια κομμένα σε φέτες
αλάτι
πιπέρι
1 κύβο ζωμό κοτόπουλο

Για το αυγολέμονο

2 λεμόνια (χυμό)
2 κ.σ. κορνφλάουρ (περίπου)
2 κρόκοι αυγών
προαιρετικά ρύζι μακρύκοκο για σερβίρισμα

Μέθοδος Εκτέλεσης

Λαδώνουμε και αλατοπιπερώνουμε καλά το κοτόπουλο.

Σε τηγάνι που καίει, σοτάrouμε καλά το κοτόπουλο και από τις δύο μεριές. Θέλουμε να πάρει καλό χρώμα από όλες τις πλευρές.

Αφαιρούμε το κοτόπουλο από το τηγάνι, σκουπίζουμε το τηγάνι προαιρετικά, ρίχνουμε το λάδι και σε αυτό σοτάrouμε τα κρεμμύδια.

Μεταφέρουμε τα κρεμμύδια σε πλατιά κατσαρόλα, προσθέτουμε τα κοτόπουλα, λίγο αλάτι και πιπέρι, τον κύβο και ζεστό νερό μέχρι να σκεπάσει το κρέας.

Σκεπάζουμε με το καπάκι.

Σιγοβράζουμε για 30-40 λεπτά, αφαιρούμε τα κοτόπουλα από την κατσαρόλα και μετά προσθέτουμε τα λαχανικά (σπανάκι και κρεμμυδάκια) τα οποία βράζουμε για 20 λεπτά.

5-10 λεπτά πριν τελειώσει το μαγείρεμα ρίχνουμε μέσα το κοτόπουλο ξανά στην κατσαρόλα.

Για το αυγολέμονο βάζουμε το λεμόνι, τους κρόκους και το χυμό λεμονιού σε ένα μίξερ ή μπλέντερ, χτυπάμε καλά και ρίχνουμε μία - μία, 2 κουτάλες από το ζουμί που έχει μείνει στην κατσαρόλα.

Επιστρέφουμε στην κατσαρόλα, βγάζουμε από τη φωτιά και ανακατεύουμε μέχρι να πήξει.

Στο τέλος ρίχνουμε λίγο άνηθο ψιλοκομμένο.

Πηγή: akispetretzikis.com