

Pollo alla cacciatora



Ingredienti:

- 1 kg di pollo
- 400 gr di pomodorini
- 100 gr di pancetta
- 150 gr di carota, cipolla e sedano
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 1 spicchio di aglio
- olio evo
- sale e rosmarino

Procedimento

Tagliate a dadini la carota il sedano e la cipolla. In una padella molto grande fate rosolare lo spicchio di aglio con qualche cucchiaino di olio evo, versate le verdure, la pancetta tagliata a cubetti e mescolate. Unite il pollo con la sua pelle e fate cuocere per circa 30 minuti girando spesso finché siano dorati entrambi i lati. Sfumate con il vino bianco, togliete il pollo e mettetelo da parte.



Versate nella padella i pomodorini, tagliuzzate degli aghetti di rosmarino. salate e fate cuocere per circa 15 minuti. Rimettete il pollo nel sugo, coprite con il coperchio e fate cuocere a fiamma bassa, ancora per altri 10-15 minuti girando ogni tanto. Servite con abbondante pane.



Publicata
il
18/10/2017