

# Pollo alla cacciatora

Data: Invalid Date | Autore: Maria Cristina Rotundo



Questo piatto, diffusissimo in tutta Italia, ha senza dubbio un'origine povera. La gente usava cucinare il pollo per i giorni di festa variandolo ed arricchendolo di gusto con le diverse verdure dell'orto e quello di cui disponevano al momento.

## INGREDIENTI:

- Vâ öÆÆò
- Væ 6— öÆÆ
- Væ 6÷7F F' 6VF æð
- Væ 6 &÷F
- Væ 6öæ`ezione di pomodori pelati
- “ 7 –66†' I& vÆ–ð
- “ –66†–W&R F' f–æò &÷76ð
- 6 ÆP, pepe, rosmarino, prezzemolo, olio qb

## PROCEDIMENTO:

1. Tagliate il pollo a pezzettoni e privatelo di eventuali residui di terra o piume (fiammeggiandolo col fuoco dei fornelli).
2. In tegame abbastanza capiente fate imbiondire uno spicchio di aglio e la cipolla tritata finemente con un filo di olio; quando iniziano a dorare, aggiungeteci il pollo e fatelo rosolare da entrambi i lati per una decina di minuti circa, finché non diventa dorato in superficie.
3. Ora unite le carote e il sedano che avrete precedentemente tagliato a dadini e il rosmarino;

proseguite soffriggendo il tutto per un altro paio di minuti, quindi fate sfumare con il bicchiere di vino rosso.

4. Dopo che il vino è evaporato, versate i pomodori pelati e proseguite con la cottura finché il sughetto non si sia abbastanza ristretto. Cospargete il piatto con del prezzemolo. Servite caldo accompagnato da un contorno di verdure o da un purè di patate.[MORE]

---

Articolo scaricato da [www.infooggi.it](http://www.infooggi.it)  
<https://www.infooggi.it/articolo/pollo-all-a-cacciatora/61204>

