

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:

- 1 kg di pollo
- 2 cipolle
- 2 carote
- 100 g di funghi
- 100 g di pomodori pelati
- 100 g di passata di pomodoro
- 100 g di vino rosso
- 60 g di olio, 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
<https://www.infooggi.it/articolo/pollo-alla-cacciatore/61204>

