

SECONDI PIATTI

Pollo alla cacciatora in bianco

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

SOVRACOSCE DI POLLO 8
OLIVE VERDI 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
VINO BIANCO 1 bicchiere
SALVIA 3 foglie
ROSMARINO 2 rametti
ALLORO 1 foglia
SALE

Il **pollo alla cacciatora** è un grande classico per tutti, ma anche per questa ricetta ne esistono talmente tante versioni che potremmo stare qui fino alla fine dei tempi prima di decidere quale sia quella originale o la migliore.

Bene, onde evitare di invecchiare nelle disquisizioni, decidiamo in serenità che a ciascuno il suo, ognuno decida in libertà cosa preferisce...e per rendere la scelta ancora più ardua vi proponiamo un'ulteriore versione: pollo alla cacciatora in bianco, a voi la scelta!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo alla cacciatora in bianco, abbiate cura di pulire bene le sovracosce di pollo eliminando eventuali eccessi di grasso e di peluria residua.

Passate, quindi, a scaldare in padella o in una casseruola un bel giro d'olio extravergine d'oliva con l'aglio in camicia.





2 Quando l'olio inizia a sfrigolare, aggiungete le sovraccosce e fatele rosolare per bene in modo uniforme: dovranno cambiare colore passando ad un bel marroncino dorato.



3 Non vi resta, ora, che sfumare con il vino, sempre a fiamma vivace per far evaporare velocemente l'alcool. Aromatizzate la preparazione con salvia, rosmarino e alloro.



- 4 Salate adeguatamente e lasciate cuocere dolcemente fino a cottura, impiegherete circa 40 minuti.



- 5** Ultimo passaggio: a cottura ultimata non vi resta che aggiungere le olive e lasciar insaporire per un paio di minuti.

Il pollo alla cacciatora in bianco è pronto per essere servito in tavola.





CONSIGLI

È necessario fiammeggiare il pollo?

Sì perché in questo modo si elimina tutta la peluria.

Posso utilizzare solo i fuselli?

Sì certo andranno benissimo.

Quanto tempo si può conservare questo piatto?

Può essere conservato in un contenitore in frigorifero per 2 giorni.

Come posso fare a renderlo più light?

Puoi man mano sgrassare, eliminando il grasso che si forma in padella. Il sapore non sarà lo stesso ma comunque sarà un ottimo piatto

Mi piace molto questa variante, hai altre idee su come cucinare il pollo?

Buonissimo è il [pollo all'harissa](#) e il [pollo in agrodolce](#), ma navigando nel sito di cookaround ne troverai tantissime!