

SECONDI PIATTI

## Pollo al forno

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **100 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



### INGREDIENTI

2 carciofi  
1 carota  
1 cipolla media  
1 spicchio d'aglio  
una manciata di piselli  
2 pomodorini  
una manciata di funghi  
sale e pepe  
poco olio extravergine di oliva  
2 bicchieri d'acqua  
mezzo bicchiere di vino bianco  
1 pollo pulito e diviso in 4 parti  
5 patate  
poco prezzemolo.

# PREPARAZIONE

**1** Pulite le patate, tagliatele a fettine sottili e mettetele in una ciotola.



**2** Tagliare anche i funghi, le carote, i carciofi e le cipolle ed unite alle patate unendo anche i piselli e mescolare bene.



**3** Condite con prezzemolo, olio, sale e pepe.



4 Fate rosolare il pollo con un filo di olio e l'aglio.

Sfumare con il vino.



5 Mettete in una teglia il pollo con le patate, unite i pomodorini tagliati a pezzettini, unite anche l'acqua quindi infornate a 180°C per 1 ora e mezza.

