

SECONDI PIATTI

Pollo al forno di nonna Maria

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 1 pollo ruspante
- 5 patate
- 1 cipolla
- 1 porro
- 200 ml salsa pomodoro
- 1/2 bicchiere vino bianco secco
- aglio
- rosmarino
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo a pezzetti.

Mondate ed affettate le patate e la cipolla.

Fate un letto di patate in una teglia capiente e adagiatevi il pollo sopra.

Aggiungete le cipolle e la salsa di pomodoro.

Cospargete con aglio, rosmarino, sale e pepe.

Versate il vino.

Infornate 50 minuti a 200°

