

SECONDI PIATTI

Pollo al sedano

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1

CIPOLLE 1

SEDANO 5 coste

POMODORI CILIEGINI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

Fare il **pollo al sedano** è davvero facile e veloce, un secondo piatto semplice e genuino di quelli perfetti per una cena in famiglia o tra amici. Provate questa ricetta dal risultato interessante, magari potreste abbinare il pollo a delle ottime [patate al forno](#)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo in quarti, affettate la cipolla e tagliate le coste di sedano in pezzi di 4-5 cm.

Prendete, ora, una casseruola capiente e fatevi rosolare in olio caldo la cipolla.



- 2** Quando la cipolla sarà diventata trasparente, aggiungete alla casseruola i pezzi di pollo e fate rosolare anch'essi prestando attenzione a non bruciare la cipolla.



- 3** Quando gli ingredienti in casseruola saranno ben rosolati, unite i pomodorini tagliati a metà e i pezzetti di sedano; regolate di sale.



- 4 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere dolcemente aggiungendo un po' d'acqua se necessario.

CONSIGLIO

Potrei fare la stessa ricetta ma con il tacchino?

Sì però devi aumentare i tempi di cottura.

Posso conservare una porzione che mi è avanzata?

Sì mettila in frigorifero.

Con il sedano avanzato cosa potrei farci?

Ti consiglio questi deliziosi involtini di carne al sedano.