

SECONDI PIATTI

Pollo alla bolognese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [40 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1
VINO ROSSO 2 bicchieri
TUORLO D'UOVO 2
ALLORO 1 foglia
MAGGIORANA 1 rametto
TIMO 1 rametto
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE 1
BRODO DI CARNE 500 ml
SALE

Se amate i secondi piatti a base di carne bianca e cercate sempre nuovi modi per non renderla sciocca o banale, il **pollo alla bolognese** è proprio la ricetta che fa per voi. Una ricetta facile da fare, ideale per chi ha voglia di mangiare qualcosa di saporito ma comunque che non richieda grandi abilità. Il piatto si presta anche ad essere presentato in tavola in occasione di una cena particolare, proprio perché è una versione questa poco conosciuta. Se come noi poi siete sempre a caccia di altre ricette gustose con la carne di pollo, provate anche quello con il [finocchietto](#), proprio saporito! Fateci sapere se questa ricetta vi è piaciuta!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il pollo alla bolognese, pulite bene e tagliate a pezzi il pollo. Preparate un trito di alloro, maggiorana e timo e unite due spicchi d'aghi schiacciati e il vino, mescolate bene e lasciatevi marinare i pezzi di pollo per 1 ora.



- 2 Prendete i pezzi, scolateli, infarinateli e rosolateli in una padella con olio e burro.





3 Unite, quindi, il sugo della marinatura insieme alla cipolla e l'aglio tritati ed al brodo.



4 Fate restringere il sugo, quindi mettetene un paio di cucchiari in un piatto e sbattetelo insieme a 2 tuorli, aggiungete il composto al sugo del pollo e terminate la cottura.



CONSIGLIO

Quanto tempo cuocere dopo l'uovo?

Il tempo necessario a far rapprendere l'uovo, intorno ai 3 minuti.

Posso utilizzare il vino bianco?

Sì andrà bene anche il vino bianco.

Potrei utilizzare invece un petto di pollo?

La carne del fusello risulta in cottura migliore per questa preparazione.