

SECONDI PIATTI

# Pollo alla cacciatora

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO:

[basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Il **pollo alla cacciatora** è un piatto tipico della **cucina italiana**, di **tradizione contadina**, molto cucinato nelle regioni del centro Italia, soprattutto in **Toscana, Umbria e Marche**. Anche il nome "alla cacciatora" sembra sia dovuto al fatto che, nelle regioni sopracitate, un tempo il pollo appena cacciato veniva cucinato in questo modo, pratico e squisito, così come il [coniglio alla cacciatora](#) o il [cinghiale alla cacciatora](#), tutta **selvaggina tipica** di quelle zone.

La **ricetta** del pollo alla cacciatora è conosciuta in tante varianti, ogni famiglia ha la sua versione o il suo piccolo segreto, come sempre accade con le **ricette classiche di lunga tradizione**

## COSA SERVE PER CUCINARE IL POLLO

### ALLA CACCIATORA

POLLO scegli le parti che più ti piacciono

tra cosce, alette e sovracosce - 600 gr

PASSATA DI POMODORO 200 gr

POMODORINI 120 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

CAROTE 2

CIPOLLA 1

AGLIO 1 spicchio

ROSMARINO 1 rametto

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

SALE FINO

Possiamo trovare la **ricetta del pollo alla cacciatore** cucinata usando un **pollo intero a pezzi**, oppure solo i fusi o le alette o fusi e alette insieme, fino ad arrivare alla versione del [pollo alla cacciatore in bianco](#) e tante altre [ricette con il pollo!](#)

Con la nostra **Video ricetta ed il passo passo fotografico**, anche tu potrai cucinare un succulento **pollo alla cacciatore** come vuole la tradizione!

Se ti piace il pollo potrebbero piacerti anche queste ricette:

[Pollo al curry veloce](#)

[Pollo arrosto](#)

[Ali di pollo fritte](#)

[pollo all'arancia](#)

[pollo al curry con zucchine](#)

## COME SI PREPARA IL POLLO ALLA CACCIATORA

- 1 Lava e pela la carota, lava e sbuccia la cipolla e l'aglio. Trita tutto in un tagliere con un coltello ben affilato.





- 2 Versa l'olio extravergine di oliva in una padella capiente, aggiungi il soffritto e accendi il fornello a fiamma vivace, lascia rosolare qualche minuto e poi aggiungi il rametto di rosmarino, intero così eviti che gli aghi vadano a spargersi ovunque, e il pollo.







**3** Lascia rosolare i pezzi di pollo per una decina di minuti, girandolo di tanto in tanto con l'aiuto di una paletta o un cucchiaio di legno, attenzione a non bucare la carne, altrimenti perdendo i succhi diventerebbe stopposa.

Aggiungi sale e peperoncino e poi sfuma con il vino rosso.





- 4 Mentre aspetti che il vino evapori, lava i pomodorini e tagliali a metà se piccoli o in quarti se più grandi.



- 5 Aggiungi i pomodorini tagliati nella padella con il pollo e cuoci 2 minuti mescolando per distribuirli bene.





**6** Aggiungi la salsa di pomodoro, un po' di acqua calda, copri la padella con il suo coperchio e abbassa la fiamma, cuoci per circa 50 minuti, fino a che il fondo di cottura non si sarà ristretto.







## CONSIGLIO

Servi il pollo alla cacciatora accompagnato da un buon purè di patate e profumato pane casereccio.

Il vino rosso può tranquillamente essere sostituito da vino bianco.

## CONSERVAZIONE DEL POLLO ALLA CACCIATORA

Se chiuso in appositi contenitori a chiusura ermetica puoi conservare il pollo alla cacciatora in frigorifero per massimo 2 giorni, puoi anche congelarlo per un paio di mesi.