

SECONDI PIATTI

Pollo alla cacciatora alla marchigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il pollo alla cacciatora un vero classico della nostra cucina italiana e questa che vi proponiamo è la versione se vogliamo più classica, con l'utilizzo di erbe aromatiche, vino bianco e pomodoro.

Seguite le indicazioni del video per realizzare un pollo alla cacciatora con i fiocchi!

INGREDIENTI

POLLO 1

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

SPICCHIO DI AGLIO 1

ROSMARINO 1 rametto

VINO BIANCO 1 bicchiere

CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, aggiungete il rosmarino, l'aglio e lasciate che prendano calore.



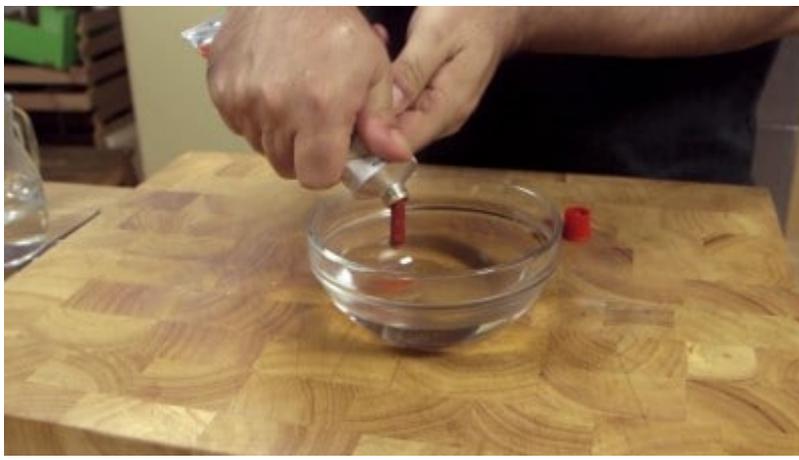
- 2 Tagliate il pollo in pezzi piuttosto piccoli e fateli rosolare uniformemente. Una volta ben rosolato, fatelo sfumare con il vino a fiamma molto vivace.





- 3** Stemperate il concentrato di pomodoro in un bicchiere d'acqua calda. Mescolate in modo tale che si sciogla in modo uniforme.





- 4 Quando la parte alcolica del vino è completamente evaporata, aggiungete la soluzione d'acqua e concentrato di pomodoro, salate e pepate e lasciate cuocere per 50 minuti a fiamma moderata. Qualora s'asciugasse troppo, aggiungete altra acqua.





5 Una volta cotto e quando il fondo di cottura sarà ben ristretto, servitelo ben caldo.



