

SECONDI PIATTI

Pollo alla cacciatora alla romagnola

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 50 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO 1
CIPOLLE 1
LARDO DI MAIALE 100 gr
POMODORI 2
VINO ROSSO 1 bicchiere
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene un pollo e tagliatelo in pezzi.
Prendete una padella e soffriggete la cipolla tagliata sottile e quando risulta colorata toglietela dalla padella, tenete la cipolla da parte.

Mettete la pancetta nell'olio e lasciate rosolare qualche minuto, aggiungete i pezzi di pollo e fateli insaporire.



2 Versate un bicchiere di vino rosso e fatelo evaporare.



3 Aggiungete la cipolla soffritta in precedenza.



4 Unite anche i pomodori schiacciati senza semi e pelle, un pizzico di sale e pepe.



5 Lasciate cuocere per 40 minuti a fuoco lento.

Quando il pollo è cotto mettete i pezzi sul piatto di portata, prendete il sugo di cottura e passatelo, mettetelo in una padella e fatelo bollire pochi secondi, versate il sugo sul pollo e servire.