

SECONDI PIATTI

Pollo alla catalana

LUOGO: **Europa / Spagna**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO 1,2 kg
PRUGNE SECCHIE snocciolate - 150 gr
UVETTA SULTANINA 75 gr
PINOLI 50 gr
CIPOLLE 1
POMODORI maturi - 2
MANDORLE tostate - 25 gr
FETTE BISCOTTATE 2
VINO BIANCO 1 bicchierino
ACQUA 1 cucchiaio da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il pollo, tagliatelo in quattro pezzi, salatelo, pepatelo e fatelo dorare bene in una capace padella con dell'olio caldo.



- 2 Passatelo quindi in una casseruola.

Nella stesa padella usata per il pollo fate soffriggere nell'olio rimasto le prugne e l'uvetta sultanina, precedentemente ammollate e 40 g di pinoli.



3 Aggiungete questo composto al pollo nel tegame.



4 Sempre nella stessa padella, soffriggete la cipolla tritata.

Quando sarà ben dorata, unite i pomodori tagliati a pezzi, senza togliere la pelle e i semi, e fateli cuocere alcuni minuti.



5 Aggiungete $\frac{1}{4}$ di litro di acqua o di brodo e continuate la cottura a fuoco lento per una decina di minuti.



6 Passate la salsa al setaccio e versatela quindi sul pollo.



7 Continuate la cottura per 30-40 minuti.

Una decina di minuti prima della fine della cottura unite un trito ottenuto con le mandorle tostate, i 10 g di pinoli rimasti e le fette biscottate, stemperando con il vino bianco.



