

SECONDI PIATTI

Pollo alla contadina

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO da 1,2 kg - 1
POMODORO PELATO privati dei semi - 6
PANCETTA (TESA) tritata fine - 50 gr
SPICCHIO DI AGLIO tagliato in 4 - 1
ROSMARINO 1 rametto
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1** Fiammeggiate, lavate e asciugate il pollo, steccatelo con dei ciuffetti di rosmarino e spicchi d'aglio, disponetelo in una casseruola con la pancetta e l'olio.



- 2 Fate rosolare uniformemente il pollo, da tutti i lati, a fiamma vivace, e quando sarà dorato unire i pomodori a pezzetti, il sale e il pepe.



3 Fate cuocere per 40 minuti, a fuoco dolce, girando di tanto in tanto, servite caldo.