

SECONDI PIATTI

## Pollo ruspante al bacon con patatine novelle

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

pollo tagliato a pezzi  
150 g di bacon  
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
1 bicchiere di vino secco  
patate novelle  
4/5 bacche di ginepro  
1 spicchio d'aglio  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il bacon a listarelle e rosolarle nell'olio extravergine d'oliva, dopo 5 minuti aggiungere le bacche di ginepro pestate e uno spicchio d'aglio.



2 Aggiungere anche il pollo tagliato a pezzi e lasciarlo rosolare su tutti i lati.



- 3 Sfumare con un bicchiere di vino secco, rosolare il tutto ancora per 5 minuti, aggiungere le patatine novelle sbucciate.



- 4 Cuocere a pentola coperta e fuoco medio per mezz'ora, scoperchiare e cuocete ancora per un altro quarto d'ora. Il pollo e le patate dovranno risultare ben abbrustolite.

Eliminare l'aglio, salare, pepare e lasciar riposare.



5 Servire tiepido.

