

SALSE E SUGHI

## Ragù di pollo di Cinzia

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

---



### INGREDIENTI

200 g di carne di pollo

trito per il soffritto (cipolla

carota

sedano

salvia

rosmarino

aglio)

1 cucchiaio abbondante di concentrato di  
pomodoro

1/2 bicchiere di vino bianco.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti.



**2** Mettere le verdure a rosolare in una pentola con un filo di olio e quando iniziano a prendere colore, aggiungere la carne di pollo tagliata al coltello.



**3** Far rosolare la carne, quindi sfumare con il vino bianco e lasciar evaporare. A questo punto unire il concentrato di pomodoro diluito in mezzo bicchiere di brodo.



4 Lasciar cuocere per un'ora abbondante fino a quando la carne risulti ben cotta.



5 Ecco il ragù di pollo abbinato a delle tagliatelle all'uovo.

