

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.

