

SECONDI PIATTI

Ventrigli di pollo al profumo di limone

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

Ventrigli di pollo
cipolla
rosmarino
olio extravergine d'oliva
limone verde
vino rosso
brodo di pollo
passata di pomodoro
peperoncino secco
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere mezza cipolla affettata molto sottile e un paio di rametti di rosmarino in un giro d'olio in una pentola di coccio.



- 2 Appassita la cipolla unite i ventrigli e rosolateli, salate poi grattate la buccia di un limone (meglio se bella verde).

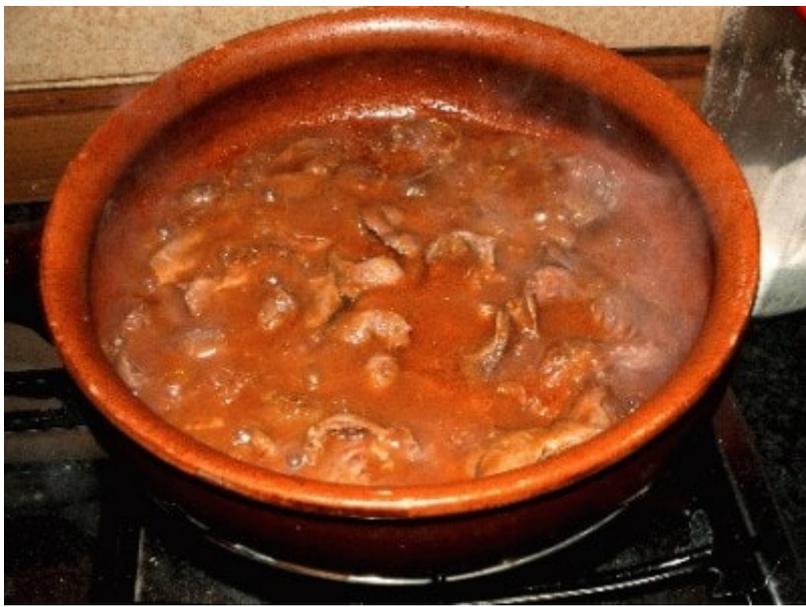




- 3 Sfumate poco vino rosso, sparito ogni sentore d'alcool coprite di brodo di pollo colorando con 3 cucchiari di passata di pomodoro e frantumate un peperoncino secco.



- 4 Lasciate cuocere con la fiamma al minimo per un'oretta e mezza stringendo al punto giusto. Alla fine date, se necessario, l'ultima aggiustata di sale.



5 Servite guarnendo con un rametto di rosmarino.