

SECONDI PIATTI

Pollo con patate alla pizzaiola

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



INGREDIENTI

POLLO a pezzi - 1
PATATE 4
POMODORI PELATI 600 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLA piccola - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
PEPE
SALE
ORIGANO
PREZZEMOLO 1 ciuffo

Pollo con patate alla pizzaiola: una ricetta sfiziosa che risulta perfetta per una cena in famiglia o con gli amici. In pochissimo tempo e soprattutto spendendo poco, visto che pollo e patate sono due ingredienti poveri, otterrete un piatto proprio saporito e simpatico. Provate questa ricetta e vedrete che buona!

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il pollo con patate alla pizzaiola, per prima cosa tagliate il pollo a pezzi e raccoglietelo in un recipiente.



- 2** Spezzettate i pomodori pelati, tagliate uno spicchio d'aglio e abbastanza finemente una cipolla e aggiungeteli ai pomodori pelati, insieme ad un trito di prezzemolo e mettete il tutto in un recipiente capace di contenere sia il pollo che le patate.





3 Condite i pomodori, con un filo d'olio extravergine d'oliva, una generosa macinata di pepe,

un pizzico di sale e origano e mescolate bene, in maniera da fargli prendere sapore.





4 Aggiungete nel recipiente con i pomodori, i pezzi di pollo, mescolate e fate insaporire bene.





- 5 Pelate le patate e tagliatele a dadini regolari. Aggiungete la dadolata di patate nel recipiente insieme al pollo, mescolate e lasciate prendere sapore al tutto.





6 Trasferite il pollo con le patate all'interno di una pirofila, condite il tutto con un filo d'olio extravergine d'oliva e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa 1 ora o fino a cottura completa.





7 Trascorso il tempo necessario di cottura, sfornate e servite il pollo con patate alla pizzaiola caldo.

