

SECONDI PIATTI

Durelli di pollo piccanti

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

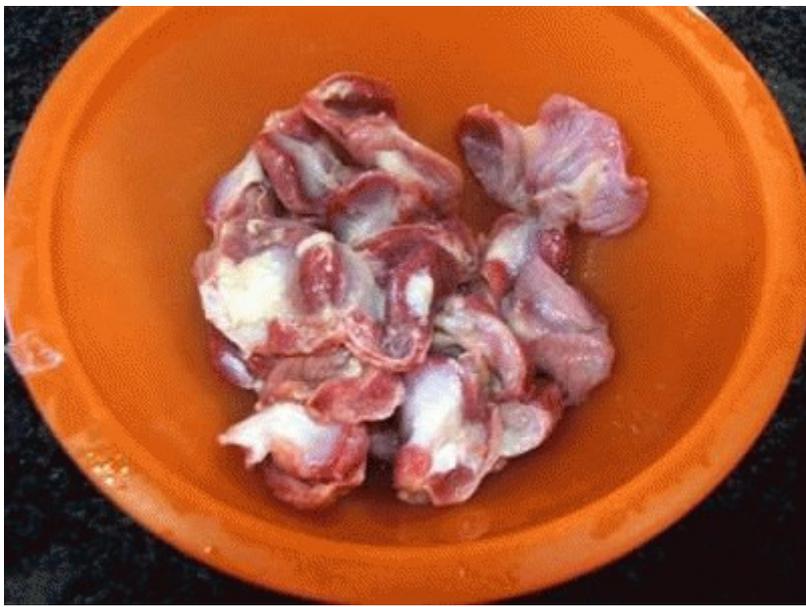


INGREDIENTI

400 g di durelli di pollo
1 cipolla
poco peperoncino secco
4-5 cucchiari di olio extravergine di oliva
1 cucchiario di concentrato di pomodoro
3-4 cucchiari di passata di pomodoro
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavate molto bene i durelli.

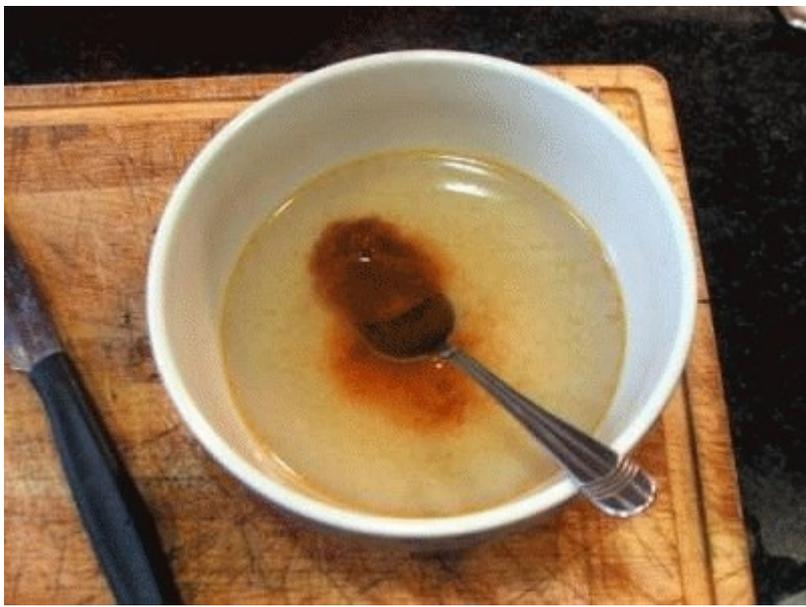


2 Tagliare a fettine sottili la cipolla.

In una pentola in coccio mettete la cipolla con l'olio ed il peperoncino sbriciolato e fate soffriggere.



3 Mentre il soffritto va a fiamma bassa, sciogliete il concentrato di pomodoro in mezza tazza d'acqua calda.



4 Appassita la cipolla unite i durrelli e fate rosolare.



5 Unite il concentrato.



6 Completate con la passata di pomodoro.



7 Coprite e fate cuocere a fiamma bassa.



8 Dovesse servire unite poca acqua e completate la cottura fino a fare diventare mordibi i durelli.

Aggiustate di sale solo alla fine.



