

SECONDI PIATTI

# Friccò di Gubbio

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se volete preparare un buon piatto a base di pollo e se soprattutto vi piacciono le ricette regionali, vi invitiamo a realizzare la ricetta del **friccò di Gubbio**. Si tratta di una versione molto interessante che si discosta leggermente dal classico spezzatino di pollo. Una ricetta perfetta per tutta la famiglia che l'apprezzerà di certo! Provate questo piatto e diteci se vi è piaciuto! Amate l'Umbria e i suoi piatti? Anche noi! Ed è per questo che vogliamo darvi un'altra idea: [pollo alla cacciatora](#) umbro!

## INGREDIENTI

POLLO ½  
CONIGLIO ½  
AGNELLO 500 gr  
POMODORI maturi - 3  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiaini da tavola  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
ACETO DI VINO BIANCO ½ bicchieri  
ACCIUGHE SOTTO SALE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
ROSMARINO 1 rametto  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

**1** Per fare il friccò di Gubbio, per prima cosa fiammeggiate il pollo, quindi tagliatelo in otto pezzi.

Tagliate anche il coniglio in pezzi di dimensioni simili a quelli del pollo.

Lavate il tutto anche per eliminare le schegge di osso e tamponate con della carta da cucina.

Scaldate l'olio in un largo tegame con due spicchi d'aglio in camicia, unite il pollo, il coniglio e l'agnello e fate rosolare a fuoco vivace, girando spesso i pezzi di carne in modo che tutto prenda un bel colore brunito e uniforme.



**2** Bagnate con il vino e, quando è sfumato, insaporite con sale e pepe, coprite e proseguite la cottura a fuoco medio per una mezz'ora abbondante.



**3** Controllate ogni tanto e se necessario unite un cucchiaio di brodo.

Preparate un trito finissimo con uno spicchio d'aglio, le foglioline di un rametto di rosmarino e l'acciuga, raschiata e spinata, miscelate questo trito con l'aceto.

Trascorsa la mezz'ora, rialzate la fiamma e versate il composto di aromi e aceto nella carne.



**4** Mescolate il tutto e, non appena l'aceto è sfumato, unite i pomodori e proseguite la cottura a fuoco vivace e senza coperchio per altri dieci minuti fino a quando la carne risulta è ben cotta e quasi staccata dall'osso.



5 Il friccò ha tante altre versioni, fra cui la più comune è quella preparata solo con carne di pollo.