

SECONDI PIATTI

Pollo al sedano

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **40 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO 1

CIPOLLE 1

SEDANO 5 coste

POMODORI CILIEGINI 500 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

Fare il **pollo al sedano** è davvero facile e veloce, un secondo piatto semplice e genuino di quelli perfetti per una cena in famiglia o tra amici. Provate questa ricetta dal risultato interessante, magari potreste abbinare il pollo a delle ottime [patate al forno](#)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo in quarti, affettate la cipolla e tagliate le coste di sedano in pezzi di 4-5 cm.

Prendete, ora, una casseruola capiente e fatevi rosolare in olio caldo la cipolla.



2 Quando la cipolla sarà diventata trasparente, aggiungete alla casseruola i pezzi di pollo e fate rosolare anch'essi prestando attenzione a non bruciare la cipolla.



3 Quando gli ingredienti in casseruola saranno ben rosolati, unite i pomodorini tagliati a metà e i pezzetti di sedano; regolate di sale.



- 4 Incoperchiate la casseruola e lasciate cuocere dolcemente aggiungendo un po' d'acqua se necessario.

CONSIGLIO