

SECONDI PIATTI

Pollo al vino

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO 1 kg

VINO ROSSO 1 l

AGLIO testa - 1

SALVIA 1 rametto

ROSMARINO 1 rametto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6

cucchiaini da tavola

SALE

Il **pollo al vino** è un piatto molto semplice, che nel giro di un'ora vi permetterà di portare in tavola un pollo dal fantastico colore rosso cupo e con un delizioso profumo di vino. Esponetelo al posto d'onore con una decorazione di erbe aromatiche e preparatevi ad assaggiare la sua carne tenerissima e saporita, in questa versione diversa dal solito. Se cercate altri modi per cucinare la carne bianca, prova [quello alle mandorle](#), buonissimo!

PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare a fuoco basso l'olio extravergine d'oliva in una casseruola dai bordi alti insieme agli spicchi di una testa di aglio lasciati in camicia e leggermente schiacciati, a una decina di foglie di salvia, due foglioline d'alloro ed un rametto piccolo di rosmarino.



- 2 Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite il pollo tagliato in pezzi e lasciatelo rosolare uniformemente.



- 3 Unite al pollo ben rosolato abbondante vino fino a quasi coprire i pezzi di pollo, coprite la casseruola e lasciate cuocere a fuoco basso per 50 minuti.



- 4 Qualora fosse necessario, aggiungete poca acqua calda durante la cottura del pollo.

A cottura ultimata, spegnete il fuoco e impiattate il pollo nappandolo con il fondo di cottura al vino.



NOTE