

SECONDI PIATTI

Pollo al vino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 60 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 pollo pulito e pronto per la cottura
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 2 foglie di salvia
- 1 pezzetto di peperoncino
- 1 pomodoro maturo
- 20 g di funghi porcini secchi
- 1 bicchiere di vino rosso
- 4 cucchiaini di olio
- sale.

PREPARAZIONE

1 Mondare e lavate tutte le verdure.

Fate ammorbidire i funghi in acqua tiepida, sgocciolateli, lavateli bene, strizzateli e tritare.

Tritare la carota, la cipolla, l'aglio ed il sedano.

Tagliate il pollo in 8 pezzi e metteteli in una casseruola di coccio con 4 cucchiari di olio, i funghi ed il trito.

Unite il pomodoro pelato, privato dei semi e tagliato a pezzetti, 2 foglie di salvia e un pezzetto di peperoncino. Salate e fate cuocere a fuoco basso, mescolare ogni tanto.

Bagnate con il vino e fate evaporare.

Coprite a filo con acqua bollente e lasciate cuocere per 50 minuti circa, coperto.

Scoprite il recipiente durante gli ultimi 10 minuti di cottura e fate restringere il sugo che dovrà essere abbondante ma denso.

