

SECONDI PIATTI

# Pollo all'agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Sicilia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

POLLO 1

POMODORI 2

LIMONE il succo - 2

ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

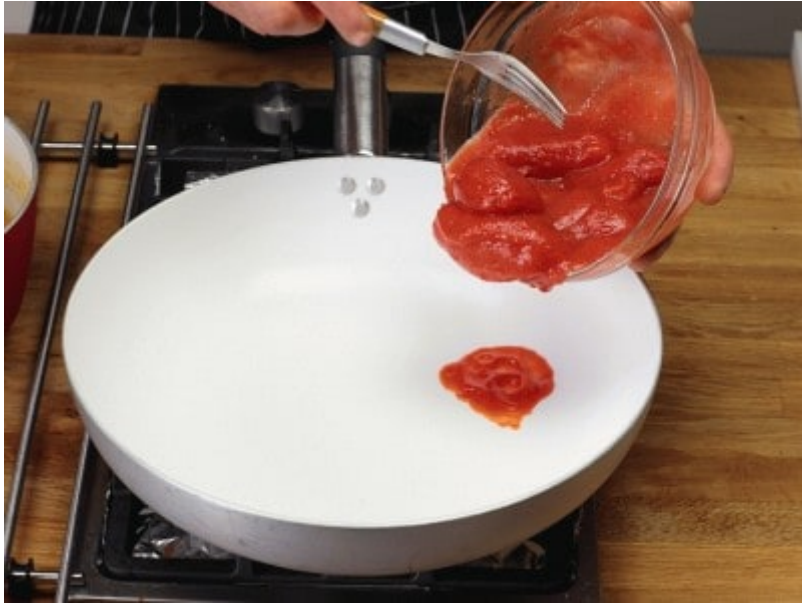
cucchiari da tavola

SALE

Quando volete realizzare con le vostre mani una ricetta etnica sfiziosa vi proponiamo questa versione di **pollo all'agrodolce**. Una ricetta semplice, ma molto gustosa che è adatta ad essere realizzata anche da chi non ha molta esperienza in cucina ma che comunque ha voglia di portare in tavola un piatto sfizioso e differente dal solito pollo banale. Provate questa ricetta e tramite il box dei commenti fateci sapere come è andata e soprattutto se vi è piaciuta! Se siete poi a caccia di ricette etniche vi proponiamo di realizzare anche quello alle [mandorle](#), proprio buono!

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare il pollo all'agrodolce, spellate i pomodori, schiacciateli con la forchetta e scaldateli in una padella larga dal fondo spesso.



- 2 Appena avranno consumato la loro acqua versate l'olio e fate rosolare i pezzetti di pollo in modo che si dorino bene.





- 3 Coprite con due bicchieri di acqua tiepida, salate e fate cuocere coperto a fuoco dolce per una quarantina di minuti.



- 4 Trascorso questo tempo versate il succo di limone in cui avrete sciolto lo zucchero e terminate cuocendo ancora per 15 minuti.

