

SECONDI PIATTI

Pollo alla cacciatora

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **pollo alla cacciatora** è un secondo di carne molto gustoso e saporito, conosciuto in tutta Italia. È un piatto molto caratteristico di molte Regioni, ognuna delle quali ha delle sue piccole varianti. Questa versione prevede il pomodoro e il peperoncino, perfetto da accompagnare con del purè, del riso in bianco o della polenta.

Il pollo alla cacciatora è un gustoso secondo piatto, semplice, rustico e anche molto versatile. Il pollo alla cacciatora in padella è un ottimo secondo piatto ricco e gustoso che si abbina in maniera perfetta

con patate arrosto o [purè](#).

E se vi piacciono molto i secondi di carne bianca, provate anche queste altre **ricette con il pollo**

pollo al [curry veloce](#)

[pollo con l'harissa](#)

[alette di pollo alla birra](#)

INGREDIENTI

POLLO 1

CIPOLLE 1

SPICCHIO DI AGLIO in camicia - 2

ROSMARINO 1 rametto

SEDANO 2 coste

VINO ROSSO 1 bicchiere

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

POMODORO PELATO 2 cucchiaini da tavola

SALSA DI POMODORO PRONTA 2

cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del pollo alla cacciatora, per prima cosa fate rosolare in una casseruola con un generoso giro d'olio extravergine d'oliva la cipolla tritata finemente, l'aglio in camicia ed il rosmarino.



- 2 Nel frattempo eliminate con un pelapatate la parte esterna del gambo del sedano che risulta più fibrosa.

Tagliate il sedano a tocchettoni e unitelo al soffritto.





- 3** Quando la cipolla inizia a prendere colore, aggiungete alla casseruola il pollo in pezzi e fateli rosolare bene girandoli di tanto in tanto.

Regolate di sale e di pepe.



- 4** Quando i pezzi di pollo avranno cambiato colore in modo uniforme, sfumate con un bicchiere di vino rosso corposo mantenendo la fiamma alta per far evaporare velocemente la parte alcolica.



- 5 A questo punto aggiungete i peperoncini lasciandoli interi, 2 cucchiai di pomodoro pelato e 2 cucchiai di salsa di pomodoro.



- 6 Mescolate e lasciate cuocere a fiamma bassa per 40-45 minuti a casseruola coperta.

Assaggiate e se necessario aggiungete il sale.

Servite il pollo alla cacciatora bagnandolo con il fondo di cottura e le verdure.

