

SECONDI PIATTI

Pollo alla cacciatora alla marchigiana

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Marche**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il pollo alla cacciatora un vero classico della nostra cucina italiana e questa che vi proponiamo è la versione se vogliamo più classica, con l'utilizzo di erbe aromatiche, vino bianco e pomodoro.

Seguite le indicazioni del video per realizzare un pollo alla cacciatora con i fiocchi!

INGREDIENTI

POLLO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 1
ROSMARINO 1 rametto
VINO BIANCO 1 bicchiere
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
SALE
PEPE NERO

Preparazione

- 1** Fate scaldare un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola, aggiungete il rosmarino, l'aglio e lasciate che prendano calore.



2 Tagliate il pollo in pezzi piuttosto piccoli e fateli rosolare uniformemente. Una volta ben rosolato, fatelo sfumare con il vino a fiamma molto vivace.





- 3 Stemperate il concentrato di pomodoro in un bicchiere d'acqua calda. Mescolate in modo tale che si sciogla in modo uniforme.



- 4 Quando la parte alcolica del vino è completamente evaporata, aggiungete la soluzione d'acqua e concentrato di pomodoro, salate e pepate e lasciate cuocere per 50 minuti a fiamma moderata. Qualora s'asciugasse troppo, aggiungete altra acqua.



5 Una volta cotto e quando il fondo di cottura sarà ben ristretto, servitelo ben caldo.

