

SECONDI PIATTI

# Pollo alla cacciatora alla romagnola

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 50 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

POLLO 1  
CIPOLLE 1  
LARDO DI MAIALE 100 gr  
POMODORI 2  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
SALE

## Preparazione

- 1 Lavate bene un pollo e tagliatelo in pezzi.  
Prendete una padella e soffriggete la cipolla tagliata sottile e quando risulta colorata toglietela dalla padella, tenete la cipolla da parte.

Mettete la pancetta nell'olio e lasciate rosolare qualche minuto, aggiungete i pezzi di pollo e fateli insaporire.



**2** Versate un bicchiere di vino rosso e fatelo evaporare.



**3** Aggiungete la cipolla soffritta in precedenza.



- 4 Unite anche i pomodori schiacciati senza semi e pelle, un pizzico di sale e pepe.



- 5 Lasciate cuocere per 40 minuti a fuoco lento.  
Quando il pollo è cotto mettete i pezzi sul piatto di portata, prendete il sugo di cottura e passatelo, mettetelo in una padella e fatelo bollire pochi secondi, versate il sugo sul pollo e servire.