

SECONDI PIATTI

Pollo alla cacciatora

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [50 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Scopri la ricetta del pollo alla cacciatora, un secondo piatto gustoso e ricco di sapori. Perfetto per una cena rustica, è facile da preparare con pochi ingredienti semplici.

INGREDIENTI PER CUCINARE IL POLLO ALLA CACCIATORA

POLLO scegli le parti che più ti piacciono tra cosce, alette e sovracosce - 600 gr
PASSATA DI POMODORO 200 gr
POMODORINI 120 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CAROTE 2
CIPOLLA 1
AGLIO 1 spicchio
ROSMARINO 1 rametto
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
SALE FINO

COME SI PREPARA IL POLLO ALLA CACCIATORA

1 Lava e pela la carota, lava e sbuccia la cipolla e l'aglio. Trita tutto in un tagliere con un

coltello ben affilato.





- 2 Versa l'olio extravergine di oliva in una padella capiente, aggiungi il soffritto e accendi il fornello a fiamma vivace, lascia rosolare qualche minuto e poi aggiungi il rametto di rosmarino, intero così eviti che gli aghi vadano a spargersi ovunque, e il pollo.





3 Lascia rosolare i pezzi di pollo per una decina di minuti, girandolo di tanto in tanto con l'aiuto di una paletta o un cucchiaio di legno, attenzione a non bucare la carne, altrimenti perdendo i succhi diventerebbe stopposa.

Aggiungi sale e peperoncino e poi sfuma con il vino rosso.





- 4 Mentre aspetti che il vino evapori, lava i pomodorini e tagliali a metà se piccoli o in quarti se più grandi.



- 5 Aggiungi i pomodorini tagliati nella padella con il pollo e cuoci 2 minuti mescolando per distribuirli bene.



6 Aggiungi la salsa di pomodoro, un po' di acqua calda, copri la padella con il suo coperchio e abbassa la fiamma, cuoci per circa 50 minuti, fino a che il fondo di cottura non si sarà ristretto.





POLLO ALLA CACCIATORA: UNA RICETTA RUSTICA E SAPORITA DELLA

Il pollo alla cacciatora è uno dei piatti più rappresentativi della cucina italiana, ricco di sapore e facile da preparare. Questo piatto rustico si realizza con pochi ingredienti semplici, come pollo, pomodori, olive e aromi freschi, che si combinano per creare un risultato saporito e avvolgente.

TRADIZIONE ITALIANA

Perfetto per una cena in famiglia o per un pasto tra amici, il pollo alla cacciatora unisce tradizione e gusto in un piatto che conquista sempre tutti. Prepararlo è facile: basta rosolare il pollo, aggiungere i pomodori e gli aromi, e lasciare che il tutto cuocia lentamente, rilasciando profumi irresistibili. Scopri come preparare questo piatto iconico della cucina italiana, seguendo la nostra ricetta semplice e deliziosa.

CONSERVAZIONE

Il pollo alla cacciatora può essere conservato in frigorifero per 2-3 giorni, chiuso in un contenitore ermetico. Prima di servirlo nuovamente, riscaldalo a fuoco basso, aggiungendo un po' d'acqua o brodo per mantenere la carne succosa e il sugo cremoso. Puoi anche congelare il pollo alla cacciatora: riponilo in contenitori adatti al congelamento e consumalo entro 2-3 mesi. Quando lo scongeli, lascialo scongelare in frigorifero per una notte e riscaldalo dolcemente in padella prima di servire.

CONSIGLIO

Per evitare sprechi, puoi utilizzare il sugo del pollo alla cacciatora avanzato per condire una pasta o un risotto, arricchendoli con un tocco di sapore rustico. La carne di pollo avanzata può essere sfilacciata e usata come ripieno per dei panini o per farcire una piadina. Puoi anche sfruttare gli ingredienti freschi rimasti, come verdure o olive, per preparare una frittata o un'insalata. In questo modo, trasformi gli avanzi in nuovi piatti gustosi e riduci al minimo gli sprechi.

CONSIGLIO

Rosolatura perfetta: Per un pollo saporito, rosola bene i pezzi di pollo in olio caldo fino a ottenere una crosta dorata prima di aggiungere gli altri ingredienti. Questo passaggio esalta il sapore e crea una base ricca per il sugo.

Aromi freschi: Aggiungi rosmarino fresco, salvia e timo per un aroma ancora più intenso. Puoi

anche usare alloro per dare una nota terrosa al piatto.

Vino bianco o rosso?: Tradizionalmente, si utilizza vino bianco per sfumare il pollo alla cacciatora, ma puoi provare anche con il vino rosso per un sapore più deciso e ricco.

Sugo denso e saporito: Se preferisci un sugo più denso, lascia cuocere il pollo a fuoco basso per più tempo, facendolo restringere. In alternativa, puoi aggiungere un cucchiaino di concentrato di pomodoro per intensificare il gusto.

Variante con peperoni: Per dare una marcia in più alla ricetta, aggiungi peperoni tagliati a strisce, che donano dolcezza e colore al piatto, rendendolo ancora più invitante.