

SECONDI PIATTI

# Pollo alla catalana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *media*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *70 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

POLLO 1,2 kg  
PRUGNE SECCHE snocciolate - 150 gr  
UVETTA SULTANINA 75 gr  
PINOLI 50 gr  
CIPOLLE 1  
POMODORI maturi - 2  
MANDORLE tostate - 25 gr  
FETTE BISCOTTATE 2  
VINO BIANCO 1 bicchierino  
ACQUA 1 cucchiaio da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate il pollo, tagliatelo in quattro pezzi, salatelo, pepatelo e fatelo dorare bene in una capace padella con dell'olio caldo.



- 2 Passatelo quindi in una casseruola.

Nella stesa padella usata per il pollo fate soffriggere nell'olio rimasto le prugne e l'uvetta sultanina, precedentemente ammollate e 40 g di pinoli.



**3** Aggiungete questo composto al pollo nel tegame.



**4** Sempre nella stessa padella, soffriggete la cipolla tritata.

Quando sarà ben dorata, unite i pomodori tagliati a pezzi, senza togliere la pelle e i semi, e fateli cuocere alcuni minuti.



**5** Aggiungete  $\frac{1}{4}$  di litro di acqua o di brodo e continuate la cottura a fuoco lento per una decina di minuti.



**6** Passate la salsa al setaccio e versatela quindi sul pollo.



**7** Continuate la cottura per 30-40 minuti.

Una decina di minuti prima della fine della cottura unite un trito ottenuto con le mandorle tostate, i 10 g di pinoli rimasti e le fette biscottate, stemperando con il vino bianco.



