

SECONDI PIATTI

## Pollo con carote e cipolle

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

4 pezzi pollo  
4 carote  
1 cipolla  
rosmarino  
1 noce burro  
oilo extravergine d'oliva  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

**1** Pulite ed affettate le carote e la cipolla.



2 In un tegame mettete olio, burro, pollo, carote, rosmarino, sale e pepe.



3 Accendete il fuoco a fiamma viva e fate rosolare il pollo da entrambe le parti, poi abbassate la fiamma, incoperchiate e cuocete per 30-40 minuti mescolando di tanto in tanto e aggiungendo un goccio d'acqua se necessario.

Aggiustate di sale.

