

SECONDI PIATTI

Pollo ubriaco

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Com'è il pollo ubriaco?? Buonissimo! Ma oltre ad essere molto gustoso, è anche decisamente semplice da fare. Una ricetta speciale per chi vuol trasformare il solito pollo in qualcosa di eccezionale. Un piatto rustico e dal gran carattere che piacerà soprattutto a chi ama i secondi gustosi di carne. La ricetta del pollo ubriaco è molto semplice da realizzare vi servirà procurarvi un buon pollo, magari di quelli ruspanti e allevati a terra e il vino, il gioco è tutto lì! La carne del pollo che in genere risulta un po' anonima acquisterà un sapore meraviglioso e la pietanza che porterete a tavola sarà deliziosa.

Fare la ricetta del pollo ubriaco non è per nulla difficile, seguite i nostri consigli e verrà ottimo!

Se cercate altre ricette con il pollo, ecco per voi alcune idee da fare al più presto:

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo al finocchietto](#)

[pollo con i peperoni](#)

INGREDIENTI

COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO 1 kg

CIPOLLOTTI 600 gr

PANCETTA (TESA) 150 gr

VINO ROSSO 1 l

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

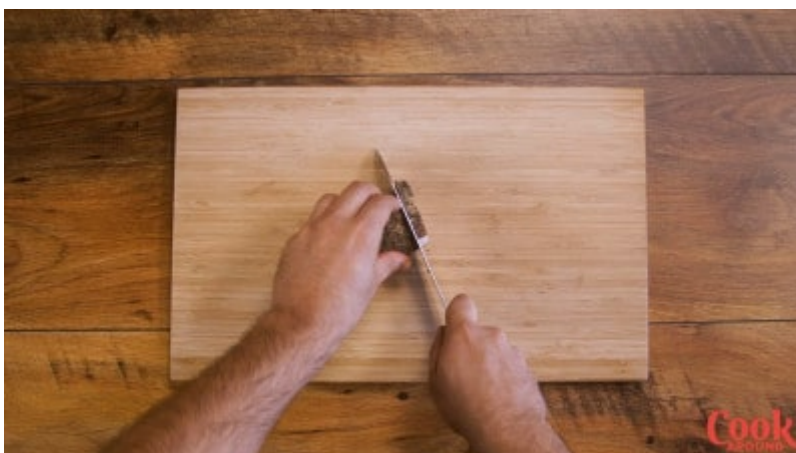
ROSMARINO 3 rametti

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo ubriaco per prima cosa tagliate a pezzi la pancetta tesa.

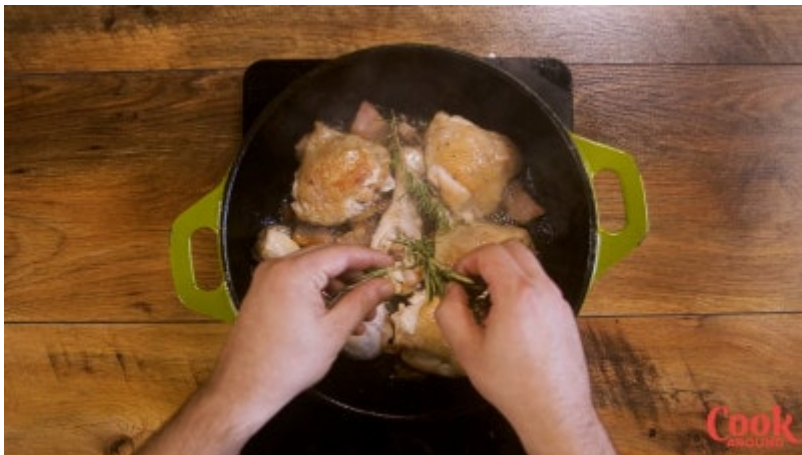




2 Rosolate quindi il pollo nel tegame con un giro di olio.

Unite poi la pancetta a pezzi e lasciate rosolare anch'essa, aggiungete il rosmarino, salate e pepate e girate.







- 3** Coprite con il vino rosso e far cuocere circa 20 minuti fuoco medio basso, quindi unite i cipollotti e proseguite per altri 25 -30 min e fino a che la carne risulti tenera.



