Pollo con cavolfiore e capperi



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Capperi: 2 cucchiai
- Cavolfiore: 400 gr (peso delle infiorescenze)
- Pollo (cosce, fusi, ali): 800 gr
- Prezzemolo: un mazzetto
- Rosmarino: 2 rametti
- Sale e pepe: a piacere
- Vino bianco: 1/2 bicchiere

Preparazione

1. Tritate l'aglio insieme al rosmarino e al prezzemolo e fateli soffriggere in una casseruola a fuoco medio in olio d'oliva.
2. Trasferite il pollo nella casseruola, fate soffriggere velocemente i pezzi da entrambi i lati, bagnate con il vino e fate evaporare l'alcool a fuoco vivo.
3. Aggiungete nella casseruola i capperi e la ***passata di pomodoro Pomì***, coprire e lasciare a fuoco basso per 30 minuti; aggiungete un po' di acqua calda se necessario.
4. Sciacquate le cimette di cavolfiore e mettetele in acqua bollente salata per un minuto. Quindi trasferire il cavolfiore in una casseruola, condire con sale e pepe e cuocere a fuoco lento per altri 10 minuti coperto.

For this recipe we used:

Passata Classica 300 gr

