Pomì
O Così. O Pomì.

Coscette di pollo alla cacciatora



Tempo di preparazione: 40 min
Difficoltà: Medium

Ingredienti

- Carota: 1
- Cipolla: 1
- Cosce di pollo: 8
- Olio evo: 4 cucchiai
- Olive nere: 10
- Pepe: q.b.
- Rosmarino: 2 rametti
- Sale: q.b.
- Sedano: 2 gambi
- Spicchi di aglio: 2
- Vino rosso: 200 ml

Preparazione

La ricetta di pollo alla cacciatora ti permette di portare in tavola uno più caratteristici e gustosi piatti italiani. Come preparare questa semplicissima ricetta?

1. Per prima cosa lavare bene le cosce di pollo e asciugarle con un panno.
2. Tritare poi la cipolla, il sedano e la carota molto finemente e metterle da parte.
3. In un tegame scaldare l'olio evo e fare rosolare le cosce di pollo per una decina di minuti a fiamma viva.
4. Aggiungere quindi la cipolla, il sedano e la carota precedentemente tritati, le olive, gli spicchi di aglio interi, il rosmarino, sale e pepe a piacere e lasciare cuocere per altri 10 minuti.
5. Versare il vino rosso e lasciarlo evaporare, infine aggiungere la ***Passata Rustica Pomì***.
6. Coprire con in coperchio e lasciare cuocere a fiamma bassa per 30 minuti o fino a quando il pollo sarà morbido.

For this recipe we used:

Passata Rustica 500 gr

