

## Coscette di pollo alla cacciatora



**Tempo di preparazione:** 40 min.

**Difficoltà:** Media

### Ingredienti (4 persone)

- Passata Rustica 700g 500 gr

- **Ingredienti**

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

**Per questa ricetta abbiamo usato:**



## 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?

Per prima cosa lavare bene le cosce di pollo e asciugarle con un panno.

Tritare poi la cipolla, il sedano e la carota molto finemente e metterle da parte.

In un tegame scaldare l'olio evo e fare rosolare le cosce di pollo per una decina di minuti a fiamma viva.

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.

Versare il vino rosso e lasciarlo evaporare, infine aggiungere la [Passata Rustica Pomi](#).

Coprire con in coperchio e lasciare cuocere a fiamma bassa per 30 minuti o fino a quando il pollo sarà morbido.