Pollo alla cacciatora



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carota: 1
- Cipolla rossa: 1
- Gambo di sedano: 1
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Olive nere: q.b.
- Pollo intero, pulito e tagliato a pezzetti: 1
- Sale: q.b.
- Vino rosso: 1 bicchiere

Preparazione

Lava il pollo e taglialo a pezzi, lasciandolo a bagno in acqua.
Fai un battuto con carota, cipolla e sedano. In una padella ampia metti a crudo dell'olio extravergine di oliva ed il battuto.
A questo punto togli il pollo dall'acqua e senza scolarlo troppo mettilo in padella, ancora a freddo.
Fai ritirare l'acqua del pollo lavato e fallo rosolare su tutti i lati, a quel punto versa un bicchiere di vino rosso e fai ritirare anche questo.

È giunto il momento del pomodoro: copri il pollo con la **passata classica Pomì**, mescola e lascialo cuocere a fuoco basso per una mezzora.
Regola di sale e alla fine aggiungi le olive, gira e lascia cuocere ancora qualche minuto.
Lo puoi servire subito o anche prepararlo in anticipo e scaldarlo poco prima di servirlo: sarà ancora più saporito.

For this recipe we used:

Passata Classica 400 ml

