Pollo e faraona alla cacciatora con patate



Tempo di preparazione: 150 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Faraona: ½
- Pane raffermo: q.b.
- Patate: 500 gr
- Pepe: q.b.
- Pollo ruspante: ½
- Rosmarino: q.b.
- Sale: q.b.
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: q.b.

Preparazione

La carne già cotta il giorno dopo diventa più saporita, un motivo in più per non sprecarla! Ecco un modo per (ri)utilizzare due tagli di carne come la faraona e il pollo rielaborando una ricetta della tradizione contadina!

1. Rifila la carne privando la pelle delle eventuali piume sottili, quindi tagliala in pezzi regolari non troppo piccoli.
2. In un tegame rosola il rosmarino nell'olio, quindi aggiungi una grossolana dadolata di carote, sedano e cipolla, fai appassire leggermente e unisci la carne, facendola dorare a fiamma allegra.
3. Quando la carne avrà preso colore, sfuma con il vino bianco e abbassa la fiamma, versa in pentola i **pomodoro a cubetti Pomì** spezzettati e un bicchiere di acqua tiepida.
4. Copri il tegame e fai cuocere per mezzora, aggiusta di sale e pepe e aggiungi le patate tagliate a cubetti, ultimando la cottura badando che il fondo resti morbido.
5. Fai abbrustolire il pane raffermo tagliato a fette accompagnato all'umido di carni o utilizzalo come supporto su cui servire.

Ph. credits Lea Gardi

For this recipe we used:

Pomodori a cubetti 450 gr

