

Pollo ruspante alla cacciatora

Tempo di preparazione: 70 min

Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Carote: 2
- Cipolla: 1
- Olio extra vergine: q.b.
- Pepe: q.b.
- Pollo ruspante: ½
- Rosmarino: 1 rametto
- Sale: q.b.
- Salvia: ¾ foglie
- Sedano: 1 costa
- Vino bianco: ½ bicchiere



Preparazione

È il piatto del giorno di festa secondo la tradizione contadina: il pollo migliore veniva condiviso con tutta la famiglia.

1. Tagliare il pollo a pezzi, farli rosolare a fuoco vivo con un filo d'olio Evo.
2. Quando è ben rosolato sfumare con il vino bianco, unire le verdure tagliate grossolanamente, fare rosolare anch'esse e unire la **passata rustica Pomì** e il trito di salvia, rosmarino e aglio.
3. Aggiustare di sale e pepe, lasciare cuocere a fuoco lento per un'ora circa con tegame coperto.

For this recipe we used:

Passata Rustica 700 gr

