

鶏モモ肉のカチャトーラ



調理時間: 40 min.

難易度: 難易度中

原材料 (4人)

● 原材料

- パッサータディボモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 500 g
- にんじん 1本
- セロリ 2本
- ニンニク 2片
- 塩 適量
- エキストラバージンオリーブオイル 大さじ4
- 玉ねぎ 1個
- 赤ワイン 200 ml
- コショウ 適量
- ローズマリー 適量
- 鳥もも肉 8
- 黒オリーブ10個

このレシピに使用された材料：



下準備

鶏もも肉をよく洗って布巾で水気を取る。

玉ねぎ、セロリ、人参を細かく刻んでおく。

鍋にオイルを温めて、鶏もも肉を強火で10分ほど焼く。

前もって刻んでおいた玉ねぎ、セロリ、人参、オリーブ、ニンニク丸ごと、ローズマリー、好みの量の塩、コショウを加えてさらに10分焼く。

赤ワインを入れて蒸発させる。最後に**パッサータ ディ ボモドーロ**（裏ごしトマトソース）を加える。

蓋をして、弱火で30分もしくは鶏肉が柔らかくなるまでじっくり煮込む。