Курица с цветной капустой и каперсами

Время приготовления: 60 min.
Степень сложности: Легкий

Ингредиенты (4 порции)

- **Ингредиенты**
  - Протертые томаты 500g 300 гр
  - белое вино 1/2 стакана
  - веточка розмарина 2 шт
  - зубчик чеснока 1 шт
  - каперсы 2 ст.л.
  - курица (ножки, бедра, крылья) 800 гр
  - пучок петрушки 1 шт
  - соль и перец по вкусу
  - цветная капуста 400 гр (вес соцветий)

Для этого рецепта мы использовали:

Приготовление

1. Измельчите чеснок вместе с розмарином и петрушкой и обжарьте их в сотейнике на среднем огне на оливковом масле.
2. Переложите в сотейник курицу, быстро обжарьте куски с двух сторон, влейте вино и выпарите алкоголь на сильном огне.
3. Добавьте в сотейник каперсы и протертые томаты Pomì, накройте крышкой и оставьте на медленном огне на 30 минут; подлейте немного горячей воды, если это необходимо.
4. Промойте соцветия цветной капусты и отправьте их в кипящую подсоленную воду на минуту. Затем переложите цветную капусту в сотейник, посолите, поперчите и оставьте на медленном огне под крышкой еще на 10 минут.