

Pollo alla cacciatora



FACILEeBUONO

4 cosce di pollo 600 gr
2 cucchiaini di olio d'oliva
1 cucchiaino da caffè raso di sale
2 dl di vino bianco
400 gr di polpa di pomodoro
2 dl di acqua
1 cipolla tritata
2 spicchi d'aglio sbucciati
rosmarino e salvia

Riuscita garantita



Laviamo e asciughiamo le cosce di pollo e togliamo loro parte della pelle.

In una padella rosoliamo nell'olio la cipolla tritata e le cosce di pollo.

Saliamo e sfumiamo con il vino bianco.

Aggiungiamo la polpa di pomodoro, le spezie e l'acqua.

Cuociamo coperto per 45 minuti a fuoco medio.

Prima di servire lasciamo riposare per 15 minuti.

Riuscita garantita!

Le cosce di pollo in umido alla cacciatora, una ricetta originale per tutti i palati.