

263. POLLO ALLA CONTADINA

Prendete un pollastro e steccatelo con alcune ciocchette di ramerino e con uno spicchio d'aglio diviso in quattro o cinque pezzi. Mettetelo al fuoco con un battutino di lardone e conditelo con sale e pepe di fuori e di dentro. Quando sarà rosolato da tutte le parti, aggiungete pomodori a pezzi, toltine i semi, e quando questi saranno disfatti, bagnatelo con brodo od acqua. Rosolate a parte nell'olio, nel lardo o nel burro alcune patate crude tagliate a spicchi, fate loro prendere sapore nell'intinto del pollo, e servitele per contorno. Al lardone sostituite il burro, se volete il pollo di gusto più delicato.