

POLLO ALLA CACCIATORA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 30 g di burro
- 6 pomodori maturi
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 carota
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate il pollo a pezzi piuttosto piccoli e regolari, lavateli, asciugateli, metteteli in una casseruola con il burro, tre cucchiaini d'olio e la cipolla affettata.

Fateli rosolare bene per circa 15 minuti.

Aggiungete i pomodori spellati, senza semi e spezzettati, la carota e il sedano tritati.

Bagnate con un mestolino d'acqua, coprite e cuocete ancora per 45 minuti.

All'ultimo momento unite le foglioline di prezzemolo, salate e pepate.

Questo è il modo più semplice di preparare il pollo alla cacciatora: in alcune regioni vi mettono più sedano e più carote, in altre si bagna con vino bianco invece che con acqua o brodo, in altre si aggiungono funghi freschi tagliati a fettine.