
POLLO ALLE ERBE AROMATICHE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo da 1,200 kg
- 4 cucchiaini di prezzemolo, basilico, maggiorana, salvia
- pepe
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 4 pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 scalogno
- 2 mestoli di brodo
- sale

Tagliate il pollo a pezzi non troppo grossi; sbucciate e tritate cipolla e scalogno, fateli appassire con l'olio, poi adagiatevi i pezzi di pollo e lasciateli colorire da tutte le parti.

Cospargeteli con le erbe aromatiche tritate, con i pomodori trituriati, salate, pepate e bagnate con il brodo.

Fate cuocere per circa 50 minuti, piano e a recipiente coperto.

Negli ultimi 10 minuti scoprite per far addensare il sugo.

Levate il pollo dal tegame, frullate il fondo di cottura, riscaldatelo leggermente, senza farlo bollire, poi versatelo sul pollo che avrete tenuto in caldo e servite subito.