

# POLLO IN POTACCHIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pollo in pezzi
- olio d'oliva extra-vergine
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 3 rametti di rosmarino
- 4 spicchi di aglio
- 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

Comincia col fare un battuto finissimo di aglio (sbucciato) e rosmarino (solo le foglie).

Fai rosolare in olio in un tegame largo il coniglio.

Ti consiglio di compiere questa operazione a fuoco medio ma raggiungendo un buon punto di doratura.

A operazione quasi completa aggiungi il battuto e prosegui per qualche minuto, magari abbassando la fiamma, girando più volte i pezzi di carne.

Cerca di non fare bruciare l'aglio.

Aggiungi il vino e lascia asciugare.

Metti il concentrato di pomodoro diluito con un po' d'acqua (2-3 cucchiaini) e termina la cottura.

A questo proposito, tieni presente che il coniglio, più del pollo, tende a rimanere duro; quindi cuoci senza fretta a fuoco basso e con il coperchio.

Se fosse necessario, aggiungi ogni tanto un cucchiaio di acqua calda per evitare che il tutto si asciughi troppo.

Dopo circa 45 minuti, prova con una forchetta la consistenza della carne.

Fai asciugare il liquido in eccesso togliendo il coperchio e alzando la fiamma.

Regola di sale e completa con un po' di pepe nero.

Non avere paura della grande quantità di aglio.

Se tutto sarà andato per il meglio non te ne accorgerai nemmeno e la salsetta ottenuta potrai versarla sulla carne disposta nel piatto di portata.