

POLLO SALTATO AL POMODORO

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 25 g di burro
- 2 spicchi di aglio
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 6 cucchiaini di vino rosso
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 1 cipolla
- 125 g di funghi champignon
- 250 g di salsiccia piccante
- 400 g di pomodori pelati
- 1 pollo da 1500 g

Il pollo deve essere già tagliato in 5 pezzi.

Salate e pepate i pezzi di pollo.

Tagliate la salsiccia a pezzetti di 5 cm ciascuno.

Pulite e lavate i funghi, asciugateli e affettateli.

Mondate e tritate l'aglio e la cipolla.

Fate scaldare due cucchiaini di olio in una grande padella.

Aggiungete 15 g di burro e fatevi rosolare l'aglio e la cipolla per sette minuti, mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno fino a quando diventano trasparenti.

Levateli con una schiumarola e teneteli da parte.

Mettete al loro posto i funghi e fateli rosolare per tre minuti fino a quando sono dorati.

Toglieteli quindi dalla pentola servendovi della schiumarola.

Fate scaldare nella stessa padella l'olio rimanente.

Aggiungete il resto del burro e fate rosolare i pezzi di pollo per tre minuti per parte.

Toglieteli dalla pentola e teneteli in caldo.

Togliete il grasso dalla pentola, versateli i pomodori con il loro sugo e la salsa di pomodoro e lasciate sobbollire.

Aggiungete l'aglio e la cipolla tenuti da parte, i funghi, il pollo, la salsiccia e il vino rosso.

Salate, pepate, coprite e lasciate sobbollire per un'ora a fuoco lento fino a quando il pollo e la salsiccia sono cotti.

Mettete il pollo e la salsiccia su un piatto da portata caldo e versate sopra la salsa di pomodoro e funghi.

Portate subito in tavola.