



# Pollo alla cacciatora

26 Aprile 2020



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE  
15 MIN



TEMPO DI COTTURA  
50 MIN



CALORIE  
640K

NOTE

## INGREDIENTI

1 Pollo a pezzi

400 g di Pomodori pelati

2 Cipolle bianche

2 Carote

2 coste di Sedano

2 spicchi di Aglio

40 g di Pancetta

20 cl di Vino rosso

1 rametto di Rosmarino fresco

2 foglie di Alloro

1 ciuffetto di Prezzemolo

Basilico fresco

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

## Preparazione

- Mondate e lavate tutte le verdure. Tagliate a fettine le cipolle; tritate le carote, il sedano, le foglie del rosmarino, il prezzemolo e l'aglio.
- Tritate la pancetta e fatela rosolare dolcemente con un fondo di olio in un tegame, per 3-4 minuti, girandola spesso con un mestolo. Aggiungete tutte le verdure, fatele appassire sempre a fuoco basso, per 5-6 minuti e poi unite un pizzico di sale e di pepe.
- Alzate la fiamma e aggiungete il pollo, facendolo ben dorare in modo uniforme, per 8-10 minuti, quindi sfumate con il vino.
- Tritate grossolanamente i pomodori pelati e uniteli al pollo, insieme alle foglie di alloro spezzate in due. Appena riprende il bollore, abbassate la fiamma al minimo, mettete il coperchio e cuocete per 25-30 minuti, unendo poca acqua quando il sughetto inizia a restringersi: a fine cottura dovrà risultare addensato ma ancora morbido.
- Quando il pollo sarà quasi cotto regolate di sale e aggiungete del basilico spezzettato; fate insaporire per qualche secondo e servitelo subito.

Carla Marchetti