

## Pollo in umido alla contadina *(Secondi a base di carne)*



### Preparazione

Scaldare il padella olio e burro. Tritare prezzemolo e basilico e aggiungerli in padella. Aggiungere anche il pollo e farlo rosolare bene a fiamma vivace da ambi i lati. Sfumare con un pò di vino bianco. Aggiungere la cipolla, poi mano a mano tutti gli altri ingredienti, terminando con le patate. Regolare di sale e portare a cottura avendo cura di non far attaccare il fondo.

### Consigli

Non dimenticate di mettere le patate in acqua, cosicchè elimineranno tutto l'amido e non diventeranno appiccicose!

### Curiosità

I pomodori confit richiedono molto tempo di preparazione: se non ce l'avete, potete acquistarli già fatti!

### Informazioni

**Preparazione** 45 minuti

**Cottura** 45 minuti

**Dosi per** 3 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di **Puglia**



### ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Pollo** (un kg di pollo tra cosce e sovraccosce)

**Cipolle** (una cipolla bianca)

**Pomodori** (due cucchiaini di pomodori ciliegini confit)

**Olive** (due cucchiaini di olive leccine)

**Capperi** (un cucchiaino di capperi dissalati)

**Patate** (quattro patate piccole)

**Vino bianco** (vino bianco per sfumare)

**Olio extra vergine di oliva**

**Burro** (una noce di burro)

**Sale**

**Prezzemolo**

**Basilico**