

Pollo alla cacciatora *(Secondi a base di carne)*



Preparazione

Mettere in una capiente padella un filo d'olio extravergine di oliva ed una noce di burro. Aggiungere aglio, carota e cipolla affettati grossolanamente. Salare e pepare il pollo. Aggiungere il pollo in padella. Rosolate il pollo a fuoco vivace da tutti i lati. Sfumate con il vino bianco ed aggiungete rosmarino e salvia. Aggiungete anche i pelati e il concentrato di pomodoro. Coprite, abbassate la fiamma e lasciate cuocere. Dopo mezz'ora, aggiungete, se le gradite, le olive taggiasche. Terminate la cottura per qualche istante senza coperchio, così da far raggiungere al sughetto la giusta consistenza. Servite caldo.

Consigli

Questa ricetta è ottima sia per il pollo che per la gallina o ancor meglio il coniglio. Se vai di fretta, ci sono in commercio dei preparati già pronti per preparare il tuo condimento alla cacciatora senza doverti procurare tutti gli ingredienti della ricetta, ma ovviamente non puoi aspettarti un esito uguale a quello della ricetta preparata come da tradizione.

Curiosità

Il pollo alla cacciatora è una ricetta dalle origini prettamente contadine. Geograficamente parlando, è la Toscana la regione che ne rivendica la paternità, anche se alcuni sostengono che la ricetta affondi le sue radici in Umbria, altri ancora in Emilia. Quanto all'etimologia del nome della ricetta, "cacciatora" è da riferirsi al particolare sapore derivante dalla combinazione di aglio e rosmarino usati nella preparazione del piatto: gli stessi aromi che i cacciatori usavano durante la caccia per aromatizzare e cucinare al momento le loro prede.

Informazioni

Preparazione 45 minuti

Cottura 45 minuti

Dosi per 4 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pollo 1000 grammi

Carote (una carota)

Cipolle (mezza cipolla)

Aglio 1 spicchio

Rosmarino (un rametto di rosmarino)

Salvia (un mazzolino di salvia)

Pomodori pelati (tre o quattro pomodori pelati)

Concentrato di pomodoro (un cucchiaino di concentrato di pomodoro)

Olive taggiasche (un cucchiaio di olive taggiasche)

Pepe (pepe nero in grani)

Sale