



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pollo alla bolognese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 50 minuti Tempo

Attrezzatura : **contenitore, tegame**

Ingredienti

- 1 pollo
- 2 bicchieri di vino
- cipolla
- aglio
- alloro
- timo
- maggiorana
- brodo

Preparazione Pollo alla bolognese

Passo 1.

Pulite il pollo e tagliatelo in pezzi.

Passo 2.

Tritate insieme gli aromi, chiacciate l'aglio, e metteteli in un contenitore insieme al vino ed al pollo, lasciandoli a marinare per un'ora.

Passo 3.

Infarinate il pollo e fatelo rosolare in un tegame.

Passo 4.

Aggiungete il vino con le spezie e proseguite la cottura per una mezz'oretta.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)