



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

## ***Pollo romagnolo alla cacciatora***



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora** Tempo

Attrezzatura : **tegame con coperchio**

## **Ingredienti**

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 200 gr di lardo
- 4 pomodori
- 1 bicchiere di vino
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

## **Preparazione Pollo romagnolo alla cacciatora**

### **Passo 1.**

Lavate e tagliate il pollo in pezzi.

### **Passo 2.**

Preparate un soffritto con la cipolla e la pancetta, quindi aggiungete il pollo.

### **Passo 3.**

Fate sfumare con il vino, salate e pepate a piacere.

### **Passo 4.**

Fate cuocere il pollo per 45 minuti a fiamma molto bassa e tegame coperto.

#### **Note**

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