



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

Pollo alla cacciatora



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- 1 pollo
- olio
- aglio
- rosmarino
- 1 bicchiere di vino bianco
- polpa di pomodoro (o pomodori ciliegini)
- pepe
- sale

Preparazione Pollo alla cacciatora

Passo 1.

Tagliate il pollo in pezzi.

Passo 2.

Fatelo soffriggere rigirando spesso, in un tegame antiaderente insieme all'aglio e al rosmarino.

Passo 3.

Sfumate quindi con il bicchiere di vino bianco.

Passo 4.

Aggiungete quindi i pomodorini, mezzo bicchiere d'acqua e fate cuocere a tegame coperto per circa mezz'ora rigirando di tanto in tanto.

Note

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