

RICETTA DEL GIORNO

Pollo alla cacciatora

INGREDIENTI: 1,2 kg di pollo, 250 g pomodori maturi, 100 g di cipolle, 500 g di carote, un gambo di sedano, un bicchiere di vino bianco secco, olio, sale e pepe.

PREPARAZIONE: Soffriggere in una padella con un po' d'olio le cipolle affettate, le carote ed il sedano pure affettati e quando sono coloriti metterli da parte. Tagliare a pezzi il pollo e metterli in padella con l'olio e quando saranno coloriti salarli, bagnarli con il vino bianco, lasciarlo evaporare poi unire i pomodori pelati e tritati e le verdure tenute a parte. Continuare la cottura a fuoco lento per circa 40 minuti inumidendo con un po' d'acqua e dado se necessario. Aggiustare di sale, pepare. E' ottimo servito con la polenta calda.