

RICETTA DEL GIORNO

Pollo alla potentina

INGREDIENTI: *un pollo da circa 1,2 kg, 300 g di pomodori maturi, 30 g di prezzemolo, 30 g di strutto, olio extravergine d'oliva, una cipolla, un bicchiere di vino bianco secco, peperoncino in polvere, basilico, sale.*

PREPARAZIONE: Pulire il pollo, passarlo sulla fiamma, lavarlo bene e tagliarlo a pezzi. Pulire prezzemolo e basilico e tritarli. Pelare i pomodori, togliere i semi e tagliuzzarli. Rosolare in padella lo strutto con un poco d'olio d'oliva, unire i pezzi di pollo e la cipolla a fettine e continuare nella rosolatura bagnando con il vino bianco. Unire il peperoncino. Quando il vino sarà evaporato aggiungere i pomodori, il prezzemolo ed il basilico tritato, salare, mescolare, coprire e cuocere a fuoco moderato per un'ora unendo, se necessario, poca acqua. Servire con contorno di patate arrostiti a spicchi grossi.