

«Pollo alla cacciatora»

UMBRIA

In collaborazione con

LA CUCINA
ITALIANA



Ingredienti:

1 pollo novello

olio extravergine d'oliva

salsa di pomodoro

una manciata di capperi

2 acciughe sotto sale

aglio

rosmarino

1 limone

sale

pepe



Come Fare:

Pulire e svuotare il pollo poi tagliarlo a pezzi, lavarlo e sistemarlo in un recipiente: salarlo, peparlo e cospargerlo con un trito d'aglio e rosmarino.

Lasciare insaporire per mezz'ora a fuoco medio, rigirandolo spesso.

Mettere in un tegame qualche cucchiata d'olio, collocarvi i pezzi di pollo, unire un poco di salsina di pomodoro, i capperi, le acciughe (precedentemente lavate, diliscate e tritate) e qualche goccia di succo di limone. Cuocere ancora per 20 minuti.

Sistemare i pezzi su un piatto di portata, irrorarli con il sugo di cottura e servire.