

Ricetta: Pollo alla cacciatora

Author: WWW.MISYA.INFO

Per anni ho creduto che il pollo alla cacciatora fosse questo, poi ho scoperto che la ricetta che preparava mia mamma era semplice pollo al pomodoro, buonissimo ma per nulla somigliante alla ricetta originale. Il pollo alla cacciatora infatti e' una tipica preparazione Toscana, risalente alla tradizione contadina, ora il termine "alla cacciatora" viene utilizzato per designare preparazioni rustiche e saporite che partono da un soffritto di verdure e poi con aggiunta di vino per sfumare e pomodori. Le versioni per preparare questo piatto sono varie, con o senza pancetta, con vino bianco o rosso, con pomodori o concentrato, io ho provato questa che secondo il mio gusto sembrava essere la migliore, favolosa! Ragazze io ho prolungato un po' la ferie di Natale , dopo mesi intensi di lavoro, mi sono presa una piccola pausa per fare un viaggetto, avevo bisogno di staccare un po' la spina e ricaricarmi per poter affrontare un nuovo anno, quindi se non vi rispondo per tempo ai commenti e alle email sappiate che recupererò tutto al mio ritorno ;) Ora vi lascio alla ricetta del giorno e vi auguro una buona giornata, bacino ;*

Ingredienti per 4 persone:

- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1,2 Kd di cosce di pollo
- 400 gr di pomodorini
- 80 gr di pancetta
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- sale
- olio di oliva

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 50 min

Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare il pollo alla cacciatora

Lavate, mondate le verdure e tagliatele a dadini.

Scaldate poco olio in un'ampia padella e fate soffriggere le verdure e la pancetta tagliata a cubetti.

Fate rosolare le coscette di pollo (con tutta la pelle) nella padella con le verdure, girandole spesso finché non siano dorate da entrambi i lati (circa 30 minuti).

Sfumate con un bicchiere di vino bianco, poi sollevate il pollo e mettetelo da parte.

Aggiungete nella padella i pomodorini, aggiustate di sale e fate cuocere per 15 minuti.

Rimettete poi le coscette nel sughetto così ottenuto, coprite con un coperchio e fate cuocere il pollo alla cacciatora, a fiamma dolce, ancora per una decina di minuti girando di tanto in tanto.

Servite il pollo alla cacciatora con abbondante pane, perché ci sarà da fare la scarpetta :))

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO