



Pollo alla cacciatora (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito di Sconosciuto](#)

(PULà STER A LA CAZADà URA) T

secondo piatto - carne - Emilia Romagna

Ingredienti

mezza cipolla
100 g prosciutto crudo grasso e magro
1 pollo
1 bicchiere di vino bianco secco
sale e pepe
250 g pomodori maturi

Tagliate a pezzi il pollo e sciacquatelo in acqua corrente. In poco olio fate soffriggere la cipolla affettata sottilmente assieme al prosciutto tagliato a pezzettini. Appena il soffritto comincerà ad imbiondire, unite il pollo e lasciatelo rosolare. Aggiungete quindi il vino, fatelo evaporare e unite infine i pomodori ben maturi tagliati a pezzi, il sale necessario e una macinata di pepe. Lasciate continuare la cottura a fuoco basso mescolando saltuariamente.