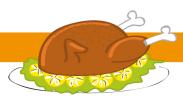
Secondi piatti



Pollo alla cacciatora (Emilia Romagna) – <u>Visualizza sul sito</u> 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.

