

Pollo alla cacciatora

Categoria: Sapori d'Italia - Toscana



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
60 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa



Il pollo alla cacciatora è un secondo piatto tipico della tradizione toscana, molto conosciuto e apprezzato nel nostro paese, soprattutto nelle regioni del nord Italia.

Questa ricetta è davvero semplice da preparare e molto gustosa grazie alla presenza di ingredienti saporiti, come la cipolla, il pomodoro, e del vino rosso che esaltano il sapore del pollo.

Le origini di questa ricetta, ancora una volta sono da ricercarsi tra la povera gente che utilizzava ciò che aveva a disposizione per potersi nutrire. Per questo motivo, il pollo (e maggiormente la gallina), che veniva allevato dai contadini, diventava nei giorni di festa, un lauto pasto arricchito con le verdure dell'orto e il sapore del vino rosso appena aperto.

Ingredienti

» Aglio 1 spicchio	» Pomodori pelati 400 g
» Carote 2	» Prezzemolo tritato 1 ciuffo
» Cipolle 1	» Rosmarino 1 rametto
» Olio 1/2 bicchiere	» Sedano 3 gambi
» Pepe una spolverata	» Vino rosso 1 bicchiere
» Pollo 1	

Preparazione



Iniziate la preparazione della ricetta pulendo il vostro pollo e tagliandolo a pezzi , lasciando la pelle che darà più sapore alla ricetta. Scaldate l'olio in una padella antiaderente e fate rosolare i pezzi di pollo (1) da tutte e due le parti per circa 10 minuti finchè saranno dorati . A questo punto, aggiungete la cipolla tritata finemente (2) , l'aglio, le carote tritate (3)



e il sedano (4) , un pizzico di sale, il pepe ed il rosmarino (5) lasciando soffriggere il tutto per almeno altri 5 minuti. Quando tutto sarà ben colorito, versate sul pollo il vino rosso (6) e lasciatelo evaporare.



Aggiungete quindi i pomodori (7), coprite con un coperchio (8) e lasciate cuocere il tutto a fiamma moderata per almeno 30 minuti (o fino a che il pollo sarà ben cotto e morbido) durante i quali, se il pollo dovesse asciugarsi, aggiungerete un mestolo d'acqua calda o di brodo (volendo, a questo punto, potete aggiungere al vostro pollo alla cacciatora un rametto di timo ed un pò di noce moscata per dargli un tocco di sapore in più). Una volta cotto, aggiungete una manciata di prezzemolo tritato (9) e servite ben caldo con un contorno di polenta o purea di patate.

Conservazione

Conservate il pollo alla cacciatora, chiuso in un contenitore ermetico e posto in frigorifero, per due giorni al massimo.

Curiosità

Inizialmente il pollo alla cacciatora si bagnava col vino bianco ma, secondo il parere di alcuni esperti, il vino rosso è migliore perchè rende più gustoso il sapore delle carni.

In questo caso, anche la carne bianca di pollo, risulterà più gustosa, non possedendo un sapore molto accentuato.