Ricetta: **Pollo alla cacciatora**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il pollo alla cacciatora è un secondo buonissimo. Questa ricetta del pollo alla cacciatora è di mia mamma (tanto per non cambiare) e consiste in un sughetto con i pomodorini freschi e abbondante basilico dove poi andrete a far insaporire le coscette di pollo rosolate e sfumate con il vino (io uso il rosso).

Ingredienti per 4 persone:
- 1,2 Kd di cosce di pollo
- 500 gr di pomodorini
- 1 peperoncino
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 spicchio di aglio
- sale
- basilico

Tempo di preparazione: 10 min
Tempo di cottura: 50 min
Tempo totale: 1 ora

Procedimento per preparare il pollo alla cacciatora

Fare dei tagli sulle coscette di pollo e farle rosolare (con tutta la pelle) senza olio in una padella alta girandole spesso finché non si dorino da entrambe i lati (circa 30 minuti).

Appena le coscette sono ben cotte sfumare con un bicchiere di vino rosso e metterle a parte.

Nel fondo di cottura, far soffriggere l'aglio e il peperoncino sminuzzato, aggiungere quindi i pomodorini freschi e fare un sughetto. Aggiustare di sale e cuocere per 15 minuti.

Rimettere quindi il pollo tolto della pelle nel sughetto ottenuto

Far cuocere il pollo alla cacciatora a fuoco dolce per una decina di minuti girando spesso le coscette per farle insaporire nel sugo.

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

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO