



POLLO ALLA CACCIATORA

Chicken cacciatora style

6 PORZIONI INGREDIENTI

6 cosce di pollo
2 spicchi d'aglio
Rosmarino, alloro e salvia
Olio Extravergine di Oliva
1 cipolla rossa media
Sale e pepe
2 gambi di sedano
2 carote
300 g salsa di pomodoro con polpa
1 o 2 bicchieri di Chianti rosso

6 SERVINGS INGREDIENTS

6 chicken thighs
2 cloves of garlic
Rosemary, laurel and sage
Extra Virgin Olive Oil
1 medium red onion
Salt and pepper
2 sticks of celery
2 carrots
300 g tomato sauce with pulp
1 or 2 glasses of Chianti red wine

ISTRUZIONI

Pelare e tagliare tutte le verdure in piccoli dadi. Scaldare un po' di olio in una padella e far rosolare le cosce di pollo, aggiungendo un po' di sale. Aggiungere tutte le verdure, la salsa di pomodoro e un po' di pepe. Salare il tutto e aggiungere alloro, rosmarino e salvia. Versare il vino e lasciarlo evaporare a fiamma alta. Mescolare tutti gli ingredienti e coprire la padella. Cucinare per circa 40 minuti a fiamma medio-bassa. Il risultato deve essere una carne estremamente morbida e leggermente arrostita. Se la salsa è troppo densa, aggiungere un po' di vino o di olio, per renderla più morbida; se troppo acquosa, lasciare addensare sui fornelli. Servire con un rametto di rosmarino ed Olio Extravergine di Oliva, insaporito in precedenza sul fuoco con un misto di aglio, alloro, rosmarino e salvia.

INSTRUCTIONS

Peel and cut all the vegetables into small dices. Heat some EVO oil in a pan and brown the chicken thighs, adjust with salt to taste. Add all the veggies, the tomato sauce and a tiny bit of pepper. Salt everything and add laurel, rosemary and sage. Add the wine and let it evaporate over a high flame. Stir all the ingredients and cover the pan. Cook for about 40 minutes over a medium-low flame. The result should be an extremely smooth and slightly steamed chicken. If the sauce is too dense, add some wine or oil to water it a little bit; if too liquid, let it thicken over the flame. Serve with a stick of rosemary and Extra Virgin Olive Oil previously flavoured over the flame with a mixture of garlic, laurel, rosemary and sage.