

# Pollo alla cacciatora

Un classico della buona cucina casalinga, il pollo alla cacciatora. Decisamente un piatto fatto di pochi sapori semplici ma gustosi per assaporare buona carne di pollo accompagnata da un delizioso sughetto di pomodori maturi e sapori che solo un buon orto estivo sa regalare.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 1 pollo già tagliato a pezzi
- 1 cestino di pomodori piccoli e dolci (ciliegini, datterini, ecc)
- 80 g di olive nere
- 1 bicchiere di vino rosso
- 3-4 foglie di alloro
- 1 spicchio di aglio
- 1 costa di sedano
- 2 carote
- 5-6 acciughe ott'olio
- sale fino
- pepe macinato fresco
- olio extravergine di oliva

## PROCEDIMENTO:

Lavare bene il pollo porzionato, eliminando eventuali residui di piume sulla pelle, tamponare con carta assorbente e mettere da parte.

Tritare il sedano, le carote e soffriggere appena con lo spicchio di aglio e l'olio extravergine di oliva. Prima che inizi a colorire aggiungere le foglie di alloro e le acciughe già scolate dell'olio di conservazione.



Lasciare insaporire ancora 1 minuto poi unire il pollo e rosolare qualche minuto su entrambi i lati.



Sfumare con il bicchiere di vino, pepare ed aggiungere le olive nere, poi proseguire la cottura per qualche minuto.



A parte lavare e tagliare a pezzetti non troppo piccoli i pomodori maturi, poi unire anche questi al pollo. Regolare di

sale se necessario. Amalgamare bene e terminare la cottura a fiamma dolce, avendo cura di girare i pezzi di pollo di tanto in tanto.



Quando i succhi rilasciati dai pomodori saranno stati assorbiti e la polpa del pollo si staccherà facilmente dall'osso, il piatto è pronto.

Servire accompagnato da qualche fetta di pane rustico per poter gustare al meglio il sughetto di condimento.

