



Coniglio e pollo alla cacciatora



[Stampa ricetta](#)

Coniglio e pollo alla cacciatora

Secondo di carne facile e gustoso

Preparazione	10 min
Cottura	50 min
Tempo totale	1 h

Portata: Secondi

Cucina: Italiana

Keyword: coniglio, pollo, secondi

Difficoltà: media

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

- 4 cucchiaini olio d'oliva extra vergine

- 1/2 cipolla
- 2 spicchi aglio
- 1 rosmarino rametto
- 1/2 coniglio a pezzi
- 1/2 pollo a pezzi
- 2 pomodori maturi rossi a pezzettoni
- 1 bicchiere vino bianco secco

Istruzioni

1. In un tegame con l'olio fate rosolare la cipolla tritata e l'aglio intero
2. Toglieteli e mettete nel tegame il pollo e/o il coniglio
3. Quando la carne è arrostita unite cipolla e aglio di prima assieme ai pomodori ed al rosmarino, salate e pepate q.b.
4. Fate bollire a fuoco medio aggiungendo infine il mezzo bicchiere di vino bianco e fate assorbire il brodo finché non diventa denso

[Read More](#)
