



Pollo alla Cacciatora

In un tegame mettere olio burro e i pezzi del pollo infarinati. Rosolarli per 5 minuti con sale pepe e rosmarino . Dopo averli girati aggiungere il vino e evaporarlo. Aggiungere il pomodoro alloro e un po' d'acqua bollente per la cottura che sarà di 45 minuti circa.

Cristina Bizzocchi

(Ricetta tramandata da sua nonna Adele che una volta gestiva il ristorante La Grotta Rossa)

[Read More](#)
