



Fusi di pollo alla cacciatora



[Stampa ricetta](#)

Ricetta Fusi di pollo alla cacciatora

Secondo di carne

Preparazione	10 min
Cottura	40 min
Tempo totale	50 min

Portata: Secondi

Cucina: Romagnola

Keyword: carne

Difficoltà: media

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Calorie: 301kcal

Ingredienti

- 8 fusi pollo

- 2 spicchi aglio
- 20 g capperi dissalati
- 2 cucchiaini olive verdi in salamoia
- 1 cucchiaio pomodoro concentrato
- 1 rametto rosmarino
- 1/2 bicchiere vino bianca
- q.b. acqua
- q.b. sale
- q.b. pepe
- q.b. olio di oliva extra vergine

Istruzioni

1. In una casseruola soffriggi l'aglio in un giro di olio, aggiungi le cosce di pollo e fai rosolare bene. Regola di sale, pepe, sfuma con il vino bianco e lascia evaporare a fiamma vivace.
2. A questo punto aggiungi le olive, il rosmarino, un bicchiere di acqua, il concentrato di pomodoro e cuoci a fiamma dolce per circa 40 minuti.
3. Al termine della cottura unisci i capperi e fai insaporire 2-3 minuti. Servi il pollo alla cacciatora con contorno di patate arrosto.

Nutrition

Serving: 100g | Calorie: 301kcal

Buon appetito...

PATRIZIA UGOLINI (ugo picia)

[Read More](#)
