

SECONDI DI POLLAME

Pollo saltato al pomodoro

DOSI

4 persone

PREPARAZIONE

1 h 30 min

COTTURA

15 min

■ Ingredienti per 4 persone

Pepe

Sale

Burro 25 g

Aglio 2 spicchi

Olio d'oliva 3 cucchiai

Vino rosso 6 cucchiai

Salsa di pomodoro 2 cucchiai

Cipolla 1

Funghi champignon 125 g

Salsiccia piccante 250 g

Pomodori pelati 400 g

Pollo da 1500 g 1

■ Preparazione

- 1 Il pollo deve essere già tagliato in 5 pezzi. Salate e pepate i pezzi di pollo. Tagliate la salsiccia a pezzetti di 5 cm ciascuno. Pulite e lavate i funghi, asciugateli e affettateli.
- 2 Mondate e tritate l'aglio e la cipolla. Fate scaldare due cucchiai di olio in una grande padella.
- 3 Aggiungete 15 g di burro e fatevi rosolare l'aglio e la cipolla per sette minuti, mescolando regolarmente con un cucchiaino di legno fino a quando diventano trasparenti.
- 4 Levateli con una schiumarola e teneteli da parte. Mettete al loro posto i funghi e fateli rosolare per tre minuti fino a quando sono dorati. Toglieteli quindi dalla pentola servendovi della schiumarola.
- 5 Fate scaldare nella stessa padella l'olio rimanente. Aggiungete il resto del burro e fate rosolare i pezzi di pollo per tre minuti per parte. Toglieteli dalla pentola e teneteli in caldo.

- 6 Togliete il grasso dalla pentola, versateli i pomodori con il loro sugo e la salsa di pomodoro e lasciate sobbollire. Aggiungete l'aglio e la cipolla tenuti da parte, i funghi, il pollo, la salsiccia e il vino rosso.
- 7 Salate, pepate, coprite e lasciate sobbollire per un'ora a fuoco lento fino a quando il pollo e la salsiccia sono cotti.
- 8 Mettete il pollo e la salsiccia su un piatto da portata caldo e versate sopra la salsa di pomodoro e funghi. Portate subito in tavola. Vino consigliato: Trentino Merlot.