

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pollo in umido con cipolle Un altro modo per cucinare il pollo!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Pollo - una metà
- olio - 2 cucchiari
- cipolla - 1
- aglio - 1 spicchio
- rosmarino - un rametto
- olive - una decina
- pomodorini - 12
- sale e pepe - q.b.
- vino bianco - un bicchiere

Preparazione

Tagliate il pollo a pezzi e, se volete, privatelo della pelle. In un tegame versate un giro d'olio e vi mettete il pollo. Tagliate a rondelle la cipolla e tritate l'aglio. Mettete in pentola assieme al rosmarino e ai pomodorini tagliati a pezzi. Fate andare qualche minuto a fuoco alto e poi abbassate la fiamma. Salate, pepate e versate il vino. Chiudete e fate cuocere a fuoco basso. Quando la carne sarà quasi pronta togliete il coperchio, aggiungete le olive e fate finire a fuoco alto, fino a che il liquido si restringerà e formerà un bel sughetto.

