

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Pollo al pomodoro Tanto per cambiare ma èpollo!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
40 minuti

Ingredienti

- Pollo - mezzo
- olio - 4 cucchiari
- prezzemolo - 4 foglie
- aglio - 1 spicchio
- rosmarino - un ciuffetto
- pomodorini - una decina
- sale - q.b.
- vino bianco - 1 bicchiere
- pepe a piacere

Preparazione

Prendete una padella, versate un giro d'olio e fate leggermente riscaldare. Prendete il pollo, tagliatelo e dopo averlo lavato, mettetelo nella padella. Togliete il germoglio all'aglio e tritatelo assieme al prezzemolo e al rosmarino. Mettete il tutto in padella e mischiate. Fate rosolare dolcemente e poi aggiungete il sale. Tagliate i pomodorini e versateli sul pollo. Girate il tutto e dopo qualche minuto aggiungete il vino. Coprite e portate a cottura. All'ultimo momento fate restringere tutto il sughetto e portate in tavola!

