POLLO ALLA CACCIATORA



Preparazione : 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora e 05 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 2 carote (200g) - 1 cipolla - 50 ml di olio d'oliva - 1 rametto di rosmari - 1 spicchio d'aglio - 100 ml di vino bianco - 3 gambi di sedano - 1 rametto di prezzemolo - 500 g di polpa di pomodoro tagliata a dadini - 2 cosce di pollo intere - sale, pepe

1. Inserire il contenitore di metallo. Lavare e sbucciare le carote e i gambi di sedano e tagliarli a cubetti di 2 cm. Sbucciare la cipolla e tritarla con il programma ESPERTO 20 secondi/velocitaÌ□ 13.

2. Raggruppare sul fondo del contenitore. Versare l'olio, ed avviare il programma ESPERTO, 5 minuti/velocitaÌ□ 3/120°C. Aggiungere quindi il resto degli ingredien- ti (tranne il pollo ed il prezzemolo) e riavviare il programma ESPERTO, 30 minuti/ velocitaÌ□ 2A/95°C. Nel frattempo, separare le sovracosce dalle cosce di pollo. Rosolarle in una padella con poco olio d'oliva, fino a che saranno dorate da tutti i lati.

3. Versare nel contenitore i pezzi di pollo e riavviare il programma ESPERTO, 30 minuti/velocitaÌ□ 0/95°C.

4. Lavare il prezzemolo. Servire con prezzemolo sminuzzato*.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016