

POLLO ALLE ERBETTE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- sale
- rosmarino
- vino bianco (65ml)
- un peperoncino fresco
- timo
- uno scalogno
- 5 foglie di salvia
- pollo intero (1kg)
- finocchietto selvatico
- 3 foglie d'alloro
- bacche di ginepro
- pepe nero
- mentuccia

Come si prepara

In un tegame di coccio tagliare finemente lo scalogno e farlo soffriggere nell'olio con un piccolo peperoncino.

Tritare grossolanamente la salvia, l'alloro, un rametto di rosmarino, un ciuffo di finocchietto selvatico, un rametto di nipitella e un rametto di timo.

Lasciar cuocere il tutto a fuoco lento per circa 10 minuti.

Aggiungere il pollo spellato e diviso in pezzi, 10 bacche di ginepro, una spolverata di pepe nero macinato, il sale e portare a cottura con mezzo bicchiere di vino bianco.

Dopo 45-50 minuti il pollo sarà cotto, lasciarlo freddare leggermente prima di servire.

Difficoltà: 2

Tempo: 60

Tags



occasioni speciali, erbe aromatiche, new, feste, carni bianche, tradizionale, pollame, Pollo alle erbe, piatto digestivo, mediterraneo

