

POLLO IN SALSA DI POMODORO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- sale
- basilico
- passata di pomodori (200g)
- pepe nero
- pollo (1200g)

Come si prepara

Fiammeggiate il pollo, lavatelo, asciugatelo e tagliatelo a pezzi.

Ponete sul fuoco un tegame e fatelo scaldare per qualche minuto. Mettete i pezzi di pollo nel tegame, già caldo, e girateli da ogni lato a fiamma vivace.

Unite, quindi, l'olio e fate insaporire. Aggiungete la passata di pomodoro, mezza tazza di acqua tiepida, 4 foglie di basilico, sale e pepe

Coprite e cuocete a fiamma bassa per 30 minuti, girando ogni tanto.

Finita la cottura, lasciate riposare qualche minuto e servite su un piatto da portata caldo.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags

occasioni speciali, new, feste, pollo, carni bianche, carne, tradizionale, pollame, mediterraneo