

POLLO ALLA CACCIATORA - una semplice ricetta toscana

Trinciate grossolanamente una bella cipolla e passatela in padella con olio, se vi piace potete unire un poco di lardo pestato.

Quando le cipolle sono cotte, toglietele, tenetele a parte e nel condimento che resta frigate il pollo tagliato a pezzi.

Quando è ben rosolato, unite le cipolle, condite con sale e pepe indi aggiungete mezzo bicchiere di vino rosso corposo e del sugo di pomodoro. Portate a cottura e servite.

RICETTA DI CUCINA REGIONALE