POLLO ALLA CACCIATORA 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo in 8 parti
- 100 g di margarina
- pomodori perini a fette
- sale
- pepe
- cipolline tagliate a fette
- carote a cubetti
- peperoni
- 2 spicchi di aglio
- alcuni grani di ginepro

Tagliate il pollo in otto parti e fatelo rosolare con 100 g di margarina.
Aggiungete dei pomodori perini tagliati a fette.
Salate, pepate e mescolate.
Lasciate insaporire un poco a tegame coperto.
Aggiungete quindi cipolline tagliate a fette, carote a cubetti e falde di peperoni.
Mescolate ancora e coprite aggiungendo, per ultimo, due spicchi di aglio e qualche grano di ginepro.
Il pollo deve essere quasi del tutto cotto quando leverete il coperchio e alzerete la fiamma per asciugare la salsa e renderla abbastanza densa.