POLLO ALLA CACCIATORA 3

Ingredienti per 4 persone:

- pepe
- sale
- 40 g di burro
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di farina
- 20 cl di vino rosso
- 4 cucchiai di prezzemolo
- 1 spicchio di aglio
- 1 scalogno
- 1 cipolla
- 300 g di funghi champignon
- 6 pomodori
- 1 pollo da 1400 g

Il pollo deve essere già tagliato in 4 pezzi e il prezzemolo tritato.
Salate e pepate abbondantemente i pezzi di pollo.
Immergete brevemente i pomodori in acqua bollente, raffreddateli sotto l'acqua fredda corrente e pelateli.
Tagliateli in quattro ed eliminate i semi e l'acqua di vegetazione.
Mondate la cipolla, lo scalogno e l'aglio e tritateli finemente.
Scaldate l'olio in una grande casseruola, aggiungetevi il burro e fatevi rosolare i pezzi di pollo per tre minuti a fuoco vivace.
Toglieteli con una schiumarola.
Rosolate per dieci minuti la cipolla, lo scalogno e l'aglio nella casseruola, a fuoco moderato e mescolando regolarmente con un cucchiaio di legno.
Dopo dieci minuti, aggiungete la farina e mescolate per un minuto a fuoco molto moderato.
Bagnate con il vino mescolando rapidamente.
Lasciate bollire per due minuti, aggiungete i pomodori, il prezzemolo, sale e pepe.
Rimettete i pezzi di pollo nella casseruola, coprite e lasciate sobbollire per trenta minuti, mescolando di tanto in tanto.
Nel frattempo, mondate gli champignon, lavateli, asciugateli e affettateli.
Dopo trenta minuti di cottura, aggiungete al pollo i funghi, mescolate e lasciate cuocere per altri quindici minuti, a fuoco moderato e a coperto.
Quando il pollo è cotto, disponete i pezzi su un piatto di servizio caldo; assaggiate la salsa e, se necessario, salatela e pepatela.
Versatela sul pollo e servite immediatamente.