SPEZZATINO DI POLLO AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pollo
- 250 g di pomodori da sugo
- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 7 foglie di basilico
- 1 mazzetto di timo
- 2 cucchiai di farina
- 1 bicchiere di brodo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Tagliate a pezzi il pollo e mettetelo a marinare nel vino insieme con sale, pepe e timo.
Preparate a parte il soffritto: tritate finemente la cipolla, la carota, il sedano e 5 foglie di basilico, fateli appassire in padella con l'olio e poca acqua; aggiungervi i pezzi di pollo scolati dalla marinata e infarinati, e rosolarli.
Aggiungete il liquido della marinata.
Fatto evaporare il liquido, versate i pomodori passati al setaccio, il resto del basilico, sale e pepe, il timo tritato.
La cottura va completata aggiungendo un po' alla volta il brodo tenuto in caldo.