

POLLO ALLA CACCIATORA 4

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo
- 15 g di funghi secchi
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- aglio
- cipolla
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- olio d'oliva extra-vergine
- sale

Tagliate il pollo in piccoli pezzi e fatelo rosolare in una casseruola con l'aglio, l'olio d'oliva extra-vergine e la cipolla. Bagnate con il vino e lasciate evaporare. Continuate la cottura unendo i funghi, che avrete messo in ammollo e il concentrato di pomodoro sciolto nel brodo. Fate cuocere per mezz'ora a fuoco lento.