

POLLO ALL'ARAGONESE

Ingredienti per 6 persone:

- 1 pollo di circa 1500 g
- 250 g di prosciutto cotto (fette di 250 g)
- sale
- 2 cucchiaini di farina
- 1 cucchiaio di paprica dolce
- 5 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 spicchi di aglio tritato
- 4 cucchiaini di vino bianco dolce
- 2 cipolle piccole
- 400 g di peperoni rossi tagliati a dadini
- 200 g di pomodori tagliati a dadini
- 50 g di brunoise di sedano

Pulite il pollo, dividetelo in otto o dodici pezzi di dimensioni il più possibile uniformi e cospargeteli con il sale e con la paprica mescolata alla farina.

Tagliate la fetta di prosciutto a cubetti di 1 cm di lato.

Ponete i pezzi di pollo infarinati e aromatizzati in un tegame che li contenga agevolmente, insieme all'olio d'oliva, e fateli rosolare bene da ogni lato.

Unite i dadini di prosciutto, date una mescolata e fate rosolare anch'essi a calore medio.

Aggiungete l'aglio tritato e il vino, girate i pezzi di pollo e fateli cuocere per 20 minuti, dopodichè toglieteli dal tegame.

Mettete nel fondo di cottura del pollo le cipolle tagliate a spicchi, il sedano, i peperoni e i pomodori e fate rosolare mescolando senza interruzione, infine salate.

Trasferite le verdure in una pirofila, adagiatevi sopra i pezzi di pollo e il prosciutto e fate gratinare in forno a 200° per 10 minuti.

CONSIGLI.

Come suggerisce il titolo, si tratta di un piatto originario dell'Aragona, che però è assai diffuso in tutta la Spagna, dove viene preparato in numerose varianti.

Quale che sia la ricetta, gli ingredienti di base sono sempre gli stessi, ossia il pollo, i peperoni, il prosciutto e i pomodori.