



Pollo alla marchigiana con la PAP - [Visualizza sul sito](#)  
di cockerina

Pollo alla marchigiana con la PAP  
Marche

secondo piatto - pollo - pomodori - rosmarino

Tritate assieme 2 spicchi di aglio e gli aghi di un rametto di rosmarino, e fateli rosolare in 3 cucchiaini di olio evo, nella pentola a pressione..

Tagliare a pezzi un pollo da 1,5 kg. e far dorare nel trito.

Bagnare con ½ bicchiere di vino bianco, alzare la fiamma, lasciar evaporare, quindi aggiungere 500 gr di pomodori pelati.

Aggiustare di sale e pepe, chiudere il coperchio della pentola a pressione e cuocere per 40 minuti dal fischio. Servire caldo e utilizzare il sughetto per pucciare il pane o condire la pasta.

eCucinando.it