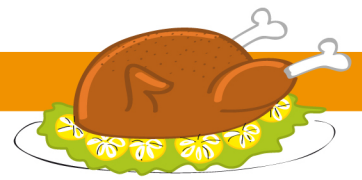




Pollo agli aromi - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



pancetta - vino - odori - patate

ingredienti per 4 persone:

un pollo da 1 kg
50 gr di pancetta affumicata
1 bicchiere di vino rosso
3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
4 foglie di alloro
1 rametto di timo
2 foglie di salvia
1 cipolla
sale, pepe

per il contorno:

400 gr di patate
1/2 lt di latte
30 gr di burro
sale

Procedimento:

pulire il pollo e tagliarlo a pezzi grossi.

tritare tutte le erbe.

tagliare a cubetti la pancetta ed affettare la cipolla, metterle a rosolare nella pentola a pressione con l'olio per 3/4 minuti.

aggiungere il trito di erbe e rosolare altri 2 minuti.

unire i pezzi di pollo e far colorire in modo omogeneo per una decina di minuti rivoltandoli spesso.

aggiungere il vino rosso e lasciar sfumare a fuoco vivace.

salare e se piace aggiungere un pò di pepe, chiudere la pentola e mandare in pressione.

dal fischio cuocere per 40 minuti abbassando al minimo la fiamma e chiudendo la valvola della pentola.

intanto preparare un purè:

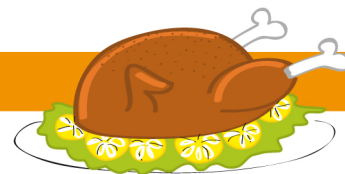
dopo aver lessato con la buccia le patate, scolarle, eliminare la buccia e passarle con lo schiacciapatate.

mettere la purea in un pentolino, aggiungere il latte ed il burro e cuocere a fuoco lento per dieci minuti,

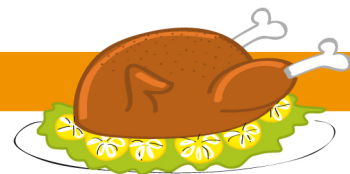
mescolando con un cucchiaino di legno per non formare grumi.

aggiustare di sale e tenere in caldo.

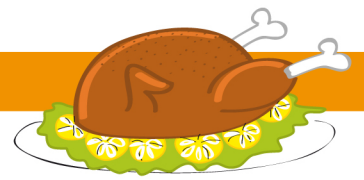
quando il pollo è cotto servirlo nei piatti su un letto di purè.....



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it