

Polastro in tecia

Ingredienti per 4 persone:

un pollo di circa 1,2 kg
una cipolla media
1 o 2 carote
un gambo di sedano e uno spicchio d'aglio tritati
4 cucchiaini d'olio
70 g di pancetta tagliata a listarelle
un bicchiere di vino bianco secco
un rametto di rosmarino e una foglia di salvia legati
300 g di pomodori pelati
una manciata di prezzemolo
sale
pepe

Preparazione:

Pulite, svuotate, fiammeggiate, lavate e asciugate il pollo. Tagliatelo a pezzi. Soffriggete in una casseruola con olio il trito di verdure, aggiungete la pancetta, rosolatela leggermente, poi mettete i pezzi di pollo e fate prendere loro un bel colore dorato. Salate, pepate, bagnate col vino e fatelo consumare a fuoco vivace. Aggiungete quindi il mazzetto di odori e i pomodori spezzettati. Coprite e cuocete una mezz'ora a fuoco basso. Regolate di sale, mettete il prezzemolo tritato e, appena cotto il pollo, servite con polenta fumante. Il sugo deve essere abbondante e non acquoso.