

Pollo alla cacciatora

Il pollo alla cacciatora è un secondo piatto molto saporito, tradizionale della cucina italiana. Esistono diverse versioni della preparazione - con o senza pomodoro, con o senza aglio - a seconda delle regioni e delle ricette di casa.

Le origini di questo piatto non sono precise, ma dal nome molti suppongono che sia nato come pasto da dare ai cacciatori impegnati per ore all'aperto e al freddo, nel tentativo di procurare il cibo per la famiglia.

Questo piatto ha quindi un'origine contadina, assolutamente non raffinata. Ideale per essere preparato e gustato all'aperto e capace di conquistare il palato di tutti.

Alle sue origini, questo piatto non prevedeva l'uso del pomodoro, ingrediente aggiunto solo successivamente e rimasto quindi in alcune versioni della ricetta.

Molte regioni italiane sostengono di aver inventato questa ricetta: la Toscana, l'Emilia Romagna, l'Umbria, le Marche, il Lazio e l'Abruzzo. In particolare, in Toscana, tra il XIX e il XX secolo, il piatto è diventato il simbolo delle tavole contadine. Ciò che unisce le varie versioni regionali di questa ricetta, è l'uso di erbe aromatiche, in particolare il rosmarino, e l'aggiunta di vino o aceto per sfumare.

Ingredienti per quattro persone:

- 600 g petto di pollo
- 250 g passata di pomodoro
- 100 g funghi
- 60 g olive snocciolate
- 20 g scalogno
- olio extravergine di oliva
- aglio
- finocchietto

- *vino bianco secco*
- *sale*
- *pepe*

Strumenti

Per preparare questo piatto vi serviranno una casseruola con coperchio, un coltello e un tagliere.

Preparazione

Per la ricetta del petto di pollo alla cacciatora, tagliate il pollo a pezzetti.

Scaldate in una casseruola 2 cucchiari di olio con uno spicchio di aglio schiacciato con la buccia e lo scalogno a fettine sottili. Quando è caldo, aggiungete il pollo e rosolatelo per 2 minuti in modo che sia rosolato su tutti i lati.

Sfumate con mezzo bicchiere di vino.

Tagliate i funghi a pezzetti, sciacquateli e aggiungeteli al pollo, insieme con la passata e le olive.

Aggiungete anche un bicchiere di acqua e un ciuffo di finocchietto tritato.

Salate, pepate e coprite con un coperchio. Fate cuocere per altri 5 minuti e spegnete.

Eliminate l'aglio e servite, profumando con erbe fresche a piacere.

