

Pollo rustico con patate

Categoria: Portate - Pollo e Selvaggina



Informazioni Generali



Preparazione:
20 min



Cottura:
40 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Media

Il pollo rustico con patate è un classico secondo piatto, consistente ed economico, molto comune e gradito non solo in Italia.

La preparazione del pollo rustico con patate avviene tagliando il pollo in pezzi e ponendolo a cuocere in padella con olio, spezie e aromi, vino bianco e, successivamente, patate tagliate a tocchetti: è una delle pietanze più amate dai bambini.



Ingredienti

» Aglio

2 spicchi



» Pollo

1 di circa 1 kg



» Alloro

4 foglie



» Rosmarino

2 rametti



» Cipolle

1



» Salvia

4-5 foglie



» Dadi

di carne 1



» Timo

2 rametti



» Dadi

Cuore di Brodo Knorr Delicato, 1
vaschetta



» Vino

bianco 400 ml



» Patate

1 kg



Preparazione



Per preparare il pollo rustico con patate iniziate sbucciando la cipolla e l'aglio. Se acquistate un pollo intero controllate che sia perfettamente pulito e che non abbia piccole piume da togliere, poi lavatelo, asciugatelo e tagliatelo in pezzi (1); sbucciate quindi le patate e tagliatele a cubetti abbastanza grossi (2).

Ponete in una capiente padella dell'olio extravergine di oliva, la cipolla tagliata in quarti e l'aglio (3),



aggiungetevi quindi i pezzetti di pollo. Incorporate anche il rosmarino, la salvia, l'alloro e il timo. Fate rosolare il tutto e poi aggiungete una vaschetta di Cuore di Brodo Knorr Delicato per insaporire il pollo ed esaltarne il gusto (4). Fatelo sciogliere e cuocete il pollo per circa 15 minuti a fuoco allegro; poi aggiungete il vino bianco e lasciate sfumare (5). Aggiungete quindi le patate e continuate la cottura coprendo la pentola non completamente per circa 10 minuti (6), poi toglietelo e continuate la cottura per altri 15 minuti circa.

Girate spesso gli ingredienti per farli rosolare su tutte le loro parti, e aggiungete all'occorrenza poca acqua calda, fino al completamento della cottura.

Servite il pollo rustico con patate ben caldo guarnendo il piatto con rosmarino.

Consigli per gli acquisti

Piano cottura con manopole in policarbonato e metallo retroilluminate per indicazione di presenza fiamma, 5 bruciatori a gas ad elevato rendimento di cui 1 ultrarapido da 5,00 kW, griglie singole in ghisa con piedini in alluminio e terminali in silicone rosso, accensione elettronica incorporata nelle manopole, valvole rapide di sicurezza, bruciatori estraibili con corone in ottone nichelato, coperchio non previsto.

Prodotto scelto per te da ePRICE. Vedi dettagli.



ePRICE