



Elvea, festa all'italiana

Cacciatore di pollo, funghi champignon bruni e zucca



ingredienten voor 4 Persone

2	fettine di	pancetta, tagliata a listarelle
2	ramoscelli	foglioline fresche di rosmarino, tritate
2	ramoscelli	origano
2		foglia di alloro
		olio d'oliva
4	spicchi di	aglio
1		ajunen
1		porro
0,50		zucche
100 g di		funghi champignon bruni
4		coscia di pollo con l'osso (pelata)
800 g di		ELVEA Pomodori pelati interi
12		olive nere (snocciate)
200 g di		pane integrale (con semini)

Preparazione

- Preriscalda il forno a 190° C.
- Metti in un tegame pancetta, rosmarino, origano e foglie di alloro con un cucchiaio d'olio. Mescola regolarmente per 2 minuti, poi aggiungi prima le fettine d'aglio e successivamente la cipolla e il porro. Lascia il tutto sul fuoco per 10 minuti, mescolando ogni tanto.
- Nel frattempo, taglia a bocconcini la zucca (senza semi) o patate dolci non pelate (lavate). Taglia via i gambi degli champignon, ma aggiungi tranquillamente i pezzi tagliati a champignon e pezzi di zucca o patata dolce nel tegame.
- Metti nel tegame le cosce di pollo. Versavi il vino, porta appena a ebollizione, poi aggiungi i pomodori e disfali con un cucchiaio di legno.
- Riempi per metà d'acqua le lattine di pomodori vuote, scuotile, versa l'acqua nel tegame e mescola bene. Aggiungi allo stufato le olive.
- Porta delicatamente a ebollizione, inforna il tegame e fai cuocere la cacciatore per 1 ora fino a quando sarà ben densa, i pezzetti di zucca o patata dolce saranno morbidi, e il pollo si staccherà dall'osso.





Elvea, festa all'italiana

Aggiungi sale marino e pepe nero a piacimento e servi con pane da poter intingere nella deliziosa salsa.

