



Elvea, festa all'italiana

Cacciatora 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 cacciatora 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.

