

La Ricetta del Mese dei cuochi RiBò

Polenta con spezzatino di pollo alla cacciatora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

farina di mais 200 gr.
acqua q.b.
spezzatino di pollo 400 gr.
una cipolla piccola,
passata di pomodoro 200 gr.
sale profumato q.b.
olio extravergine di oliva q.b.



PREPARAZIONE:

Polenta:

Mettere l'acqua in una pentola e portare ad ebollizione (la quantità di acqua da utilizzare è indicata sulla confezione della farina di mais) salare e versare a pioggia la farina di mais. Cuocere qualche minuto fino ad ottenere la consistenza della polenta gradita.

Spezzatino:

Fare soffriggere la cipolla.
Mettere a rosolare i bocconcini di pollo insaporiti con il sale profumato.
Versare la passata di pomodoro e lasciar cuocere a fuoco lento.

Servire nello stesso piatto la polenta e aggiungere sopra lo spezzatino di pollo alla cacciatora.

Buon Appetito!



Difficoltà: bassa



Preparazione: 45 minuti

Cottura: 30 minuti