

Pollo Cacciatore

Toplam 40 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 26 dk

4 kişilik

Orta

~312 kcal

Açılış 17/10

Pollo cacciatore, tavuğu domates ve otlarla pişirerek İtalyan ev usulü sulu ve rahatlatıcı bir ana yemek sunar.

Malzemeler

- 700 gr Tavuk but
- 1 su bardağı Domates püresi
- 1 adet Soğan
- 2 diş Sarımsak
- 0.5 çay kaşığı Kekik
- 1 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Tavuk parçalarını zayıf soğan ve biberi doğrayın.
2. Tavuğu geniş tencerede 6 dakika mühürleyin.
3. Soğan, biber ve sarımsak ekleyip 5 dakika çevirin.
4. Domates, defne ve az suyu ekleyin.
5. Kapağı tırtıl 25 dakika pişirin, sos tavukla bütünleşsin ve fazla sulu kalmasın.
6. Tuzu ayarlayıp 5 dakika dinlendirin ve sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu önce renk aldırma sosun lezzetini belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavuğu sıcak servisin, yanına polenta ya da ekmek koyun.