

Pollo-Coniglio alla cacciatora

P

Portate

 Pronto in: 1:20 [h:mm]

 Persone 4



 Light?  Sì No 

 Difficolta'

 Voto

 vino rosso di medio corpo

 mi piace un casino con il coniglio

 Cottura e/o raffreddamento 0:50

Preparazione 0:30

Ingredienti

2 cucchiaini da cucina di preparato per il soffritto surgelato (si vende già fatto)

5/6 pomodorini pachino

1 cucchiaino d'olio d'oliva

vino bianco a piacere

mezzo dado di pollo/carne

800g Pollo/Coniglio

Procedimento

Rosolare in padella la carne con olio e soffritto per 5min

Aggiungere i pomodorini, dado, acqua (1/2 bicchiere)

Lasciare cuocere per 40min con il coperchio

Togliere il coperchio aggiungere il vino e far evaporare il vino e l'acqua

Servire con il sughetto di cottura

