

# Pollo-Coniglio alla cacciatora

P



Pronto in: 1:20 [h:mm]



Persone 4



Light?



Sì  No



Difficoltà' ★★☆☆



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 cucchiaio d'olio d'oliva

vino bianco a piacere

mezzo dado di pollo/carne

800g Pollo/Coniglio

Portate

## 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

