

Spezzatino di pollo

📌 Categoria: Secondi piatti - Pollo e Tacchino



Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
60 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa



Lo spezzatino di pollo è un piatto classico e molto facile da preparare.

In questa ricetta il pollo, che viene insaporito da un bel trito di olive verdi, erbe aromatiche e peperoncino, risulterà morbido e gustoso, grazie alla cottura prolungata nel brodo.

Lo spezzatino di pollo è un piatto sostanzioso, se abbinato ad un contorno di patate arrosto, purè o a del riso pilaf, costituirà un ricco piatto unico.

Ingredienti

» Aglio

1 spicchio

» Olio

extravergine di oliva, 4-5
cucchiari

» Rosmarino

1 rametto

» Brodo

di pollo o vegetale, q.b.

» Olive

verdi denocciolate, 50 gr

» Sale

q.b.

» Cipolle

1

» Peperoncino

fresco, 1

» Timo

fresco, 2 rametti

» Farina

20 gr

» Pollo

(petto), 800 gr

Preparazione



Per preparare lo spezzatino di pollo iniziate eliminando l'eventuale cartilagine e grasso dal petto di pollo, poi tagliatelo a cubetti di circa 3 cm di lato (1). Tritate il peperoncino, il rosmarino e il timo e teneteli da parte (2), tritate finemente le olive (3)



l'aglio e la cipolla e fateli appassire dolcemente nell'olio extravergine d'oliva (4), poi quando saranno trasparenti, aggiungete il trito di rosmarino, timo, peperoncino e olive (5). Lasciate soffriggere per un paio di minuti e poi unite il pollo (6), mescolate e fate soffriggere per 10 minuti sempre mescolando.



Quando sarà ben rosolato (7), aggiungete il brodo di pollo fino a coprire i cubetti di carne (8) e lasciate cuocere a fuoco dolce per circa 40 minuti coprendo il tegame con un coperchio.

Quando lo spezzatino di pollo sarà tenero, aggiustate di sale se necessario, aggiungete la farina tramite un setaccio (9) e mescolate per evitare la formazione di grumi. Lasciate addensare il sughetto per circa 5 minuti (volendo potete aggiungere qualche oliva verde intera allo spezzatino), poi spegnete il fuoco e servite.

♦ Consiglio

In molte ricette dello spezzatino la carne viene infarinata prima di essere rosolata nel tegame; in questa ricetta abbiamo invece aggiunto la farina setacciata a cottura ultimata, di questo modo si formerà comunque una gustosa cremina ma la carne non tenderà ad attaccarsi al fondo della pentola durante la cottura!