



STUFATO AI VECCHI SAPORI

Procuratevi:

- 1 pollo ruspante allevato con Latte&Miele di produzione Antichi Sapori di Scudellaro
- 2 cipolle dorate
- 100 gr. di passata di pomodoro
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 foglia d'alloro
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 rametto di rosmarino
- 3 chiodi di garofano
- 4 cucchiaini d'olio
- Sale e pepe q.b., brodo caldo

Lavare il pollo e asciugarlo.

Tagliare il pollo a pezzi e affettare sottilissime le cipolle.

Scaldare l'olio in un tegame sufficientemente grande in modo che tutte le parti del pollo possano starvi distese.

Far appassire la cipolla con il rosmarino e unire le parti di pollo.

Rosolare a fiamma vivace il pollo, salando e pepando.

Bagnare con il vino bianco, lasciar evaporare e unire la salsa di pomodoro, l'alloro, la cannella, i chiodi di garofano e un mestolo di brodo.

Continuare la cottura a fuoco basso per tre quarti d'ora, girando la carne di tanto in tanto e bagnando con il brodo caldo al bisogno.

Servire accompagnando con la salsa di cottura e con della buona polenta.

Servite caldo e..... Buon Appetito!!!