

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

Yapılış

1. Tavuk but ve Domates püresi malzemelerini doğrayıp tavaya alın.
2. Kekik öncesi aromatik kısımları 4 dakika kavurun.
3. Kekik ekleyip yemeği karıştırıp kenarda bekletin.
4. Tavuk but yumuşayıp suyunu çekene kadar 18-22 dakika pişirin.
5. Tavuk but pişer pişmez sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu önce renk aldırmasın lezzetini belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tavuğu sıcak servisin, yanına polenta ya da ekmeği koyun.