

Gli editoriali.

La ricetta del pollo alla cacciatora

Leggi la lista degli ingredienti e gli step per preparare il pollo alla cacciatora, un secondo gustoso con diverse varianti tutte da provare!

Tempo preparazione: 60 minuti

Difficoltà: facile 4 persone

Ingredienti:

- 8 fusi o cosce di pollo
- 1 carota
- 1 cipolla rossa
- 1 costa di sedano
- 1 bicchiere di vino rosso
- 600 gr di polpa di pomodoro
- Olio extravergine di oliva q.b.
- Rosmarino q.b.
- Sale q.b.



Pepe q.b.

Il **pollo alla cacciatora** è un secondo piatto di **carne bianca** che fa parte della **tradizione culinaria italiana**. La ricetta originale proviene dalla **Toscana**, ma il procedimento è poi stato elaborato anche in altri territori, dando vita a diverse **varianti gustose**. A seconda dei propri gusti, si possono utilizzare le **cosce** o i **bocconcini** per il pollo alla cacciatora, l'importante è seguire bene tutti gli step della preparazione affinché la carne rimanga morbida e sia saporita. Una piccola curiosità: il pollo "alla cacciatora" probabilmente si chiama così perché in origine si utilizzavano **aglio** e **rosmarino**, ossia gli ingredienti di base con i quali i **cacciatori** insaporivano sul momento le loro prede. Vediamo ora i passaggi della preparazione.

Procedimento

- 1 – Trita la **cipolla**, il **sedano** e la **carota** e mettili in una padella ampia con i bordi alti.
- 2 – Aggiungi l'**olio** e fai rosolare il trito per qualche minuto.
- 3 – Disponi poi nella padella le **cosce di pollo** con l'aggiunta del **rosmarino**. Lasciale rosolare un paio di minuti per lato.
- 4 – Aggiungi il **vino rosso** e lascia sfumare il tutto a fiamma alta.
- 5 – Quando il vino è quasi evaporato, aggiungi la **polpa di pomodoro** e lascia cuocere con il coperchio e a fiamma bassa per circa mezz'ora, girando di tanto in tanto.
- 6 – Trascorsa la mezz'ora, toglì il coperchio, aggiungi il **sale** e il **pepe** a tuo piacimento e poi prosegui la cottura per altri 20 minuti per far rapprendere il sugo.
- 7 – Servi le cosce di pollo alla cacciatora accompagnate da un contorno di patate, oppure di verdure ripassate in padella.

Le varianti del pollo alla cacciatora

Come abbiamo visto, quella del pollo alla cacciatora è la tipica "ricetta della nonna", ossia una ricetta semplice e veloce da preparare che fa parte della nostra tradizione gastronomica. Come anticipato, però, di questo piatto esistono diverse varianti. Vediamone qualcuna.

Pollo alla cacciatora in bianco

Come suggerisce il nome, la ricetta del pollo alla cacciatora in bianco non prevede l'utilizzo del pomodoro. Tuttavia, il procedimento rimane pressoché identico, con due sole differenze: per sfumare il pollo si utilizza il **vino bianco** anziché quello rosso e le **cipolle bianche** anziché quelle rosse; per insaporire si utilizzano anche **aglio** e **alloro** insieme al rosmarino e poi si aggiungono anche delle **olive verdi**.

Pollo alla cacciatora alla napoletana

Nella ricetta del pollo alla cacciatore alla napoletana si utilizzano non solo le cosce ma anche il **petto** del pollo, tagliato a bocconcini. Il piatto è sempre al sugo ma con l'aggiunta del **basilico**; inoltre, per sfumare si utilizza il vino bianco e il tutto viene insaporito ancora di più con delle **olive nere** e una spolverata di **peperoncino**.

Pollo alla cacciatore alla siciliana

La ricetta del pollo alla cacciatore alla siciliana prevede l'utilizzo di **pomodori pachino**, con l'aggiunta di diversi ingredienti che rendono questo piatto ancora più sfizioso, ossia: **olive nere** denocciolate, **capperi** sott'aceto, aglio, **finocchietto** selvatico, **vino rosato** e **peperoncino fresco**.

Pollo alla cacciatore alla romana

Il pollo alla cacciatore alla romana è, in realtà, del tutto simile alla ricetta originale che abbiamo visto. In molti casi, però, nel territorio laziale si prepara il pollo alla cacciatore in bianco, cuocendo un **pollo ruspante** insaporito anche con la **salvia**, un bicchiere d'**aceto** e qualche **acciuga**, con l'aggiunta di un cucchiaino di **farina** per amalgamare il tutto.