

**CANNAMELA**

## Pollo alla cacciatora



# Ingredienti

- 1kg cosce di pollo
- 120g polpa di pomodoro
- 100g cipolla bianca
- 1 peperone rosso
- 40g olive
- 20g concentrato di pomodoro
- 1 cucchiaino rosmarino in foglie CANNAMELA
- 1 cucchiaino salvia in foglie CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino alloro frantumato CANNAMELA
- 1/2 cucchiaino pepe nero macinato CANNAMELA
- 2 cucchiai olio extravergine d'oliva
- qb sale
- 1 cucchiaio farina
- 1 sacchetto forno Cuki



Porzioni  
4 persone



Portata  
Secondo



Tempo  
12 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In forno



Kcal per  
persona  
434\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



## Preparazione

- 1 Tagliare a listarelle grosse il peperone e a rondelle fini la cipolla
- 2 Condire il pollo con il **pepe nero macinato CANNAMELA**.

- 3 Aggiungere anche la **salvia in foglie CANNAMELA**.
- 4 Salare e completare il condimento con il **rosmarino in foglie CANNAMELA e l'alloro CANNAMELA**.
- 5 Aprire il sacchetto forno Cuki, inserire la farina e agitarlo.
- 6 Trasferire nel sacchetto il pollo, l'olio, il concentrato e la polpa di pomodoro.
- 7 Completare con la verdura (cipolla e peperone) e le olive.
- 8 Chiudere con l'apposito legaccio.
- 9 Porre il sacchetto in una pirofila e trasferire nel forno a 180° per 50 min. In cottura tagliare uno degli angoli del sacchetto o praticare alcuni fori per lasciar fuoriuscire il vapore.