

ci vo'nno

nu pollastru, l'aju d'uliva,
lo sale, j'aju, lo vinu biangu,
lo pepe, la panzetta de porcu.

34 - i secondi



ju pullastro arrostu



Mitti 'endru a na cazzarola da furnu ju pollastru tajatu a pizzitti, la panzetta, l'aju, j'aju, lo sale, lo pepe e fa' frie. Na 'ote che la ciccia s'ha arrosolata, ci mitti nu picchieru de vinu biangu e fa' retirà. Fa' frie pé n'atre tre-quattro minuti; ci mitti l'acqua e lo vinu e, na vote che bbolle piji la cazzarola, la 'nfurni e fa' còce pé n'oréttà.

il pollo arrosto

ingredienti

un pollo, olio extravergine d'oliva,
il sale, aglio, vino bianco, il pepe,
la pancetta di maiale.

In una pentola da forno, mettere il pollo tagliato a pezzetti, la pancetta, l'olio, l'aglio, il sale, il pepe e far soffriggere. Una volta che la carne è colorita, aggiungere un bicchiere di vino bianco e far evaporare. Far soffriggere per ancora 3-4 minuti; aggiungere l'acqua e il vino, quando bolle, passare la pentola al forno. Cuocere per circa un'ora.

..... e per il tuo tempo libero

quota
2912 L'Aquila
montagna

boomerang
confezioni

La Qualità che...
vi resta da Sempre.

Via Cesare Battisti, 106 - PRATOLA PELIGNA (AQ)