

Pollo alla cacciatore / Chicken cacciatore



Boodschappen

8 eetlepels olijfolie	1 uit, gesneden
2 celery stengels, grof gehakt	2 middelgrote wortels, grof gehakt
4 kippendijen, zonder bot	175 ml witte wijn
3 eetlepels tomatenpuree	500 ml kippen fond
2 laurierblaadjes	2-3 salieblaadjes
1 takje rozemarijn	

Dit recept van Gennaro Contaldo voor een heerlijke kippenstoof met de hele familie is een van Snazzie's favoriete gerechten. Gemakkelijk te maken en erg lekker!

Zo maak je Pollo alla cacciatore

Verhit 4 lepels olijfolie in een pan en bak de ui, selderij en wortels 4-5 minuten tot het zacht wordt. Bak in een andere pan de kipstukken 5-10 minuten of tot ze lichtbruin zijn. Giet de wijn erbij, laat zachtjes inkoken totdat het volume met de helft is verminderd. Roer de tomatenpuree en de kippenfond er door. Voeg de kruiden toe laat de stoof 30 minuten sudderen of tot de kip goed gaar is.

Lekker met gekookte polenta of pasta!

Meer van Gennaro Contaldo: <http://gennarocontaldo.com/>

Pollo alla cacciatore / Chicken cacciatore



Shopping list

8 tbsp olive oil	1 onion, sliced
2 celery stalks, chopped	2 medium carrots chopped
4 chicken thighs, bones removed	175ml dry white wine
3 tbsp tomato paste	500ml chicken stock
2 bay leaves	2-3 sage leaves
1 rosemary sprig	

This lovely recipe by Gennaro Contaldo for a family chicken stew is one of Snazzie's favorite chicken dishes. Easy to make and very tasty!

How to make Pollo alla Cacciatore

Heat the the oil in a frying pan and fry the onion, celery and carrots for 4-5 minutes, or until softened.

In another pan fry the chicken pieces and continue to cook for 2-3 minutes or until they have browned a little.

Pour in the wine and continue to cook until the volume of the liquid has reduced by half.

Stir in the tomato paste and the chicken stock.

Add the herbs, reduce the heat and simmer for 30 minutes, or until the chicken is cooked through.

Delicious with cooked polenta or pasta!

More of Gennaro Contaldo: <http://gennarocontaldo.com/>