



Polleria Anna e Sergio

Vico Inferiore Del Ferro 1r

Genova

Telefono 010-24774245

<http://home.manana.it>

Pollo al Pomodoro

In un tegame fate soffriggere per 4 o 5 minuti la cipolla (o scalogno) tritata, con 3 cucchiari d'olio, aggiungere il pollo tagliato a pezzi a fuoco vivace, bagnare con un bicchiere di vino bianco, fate evaporare quindi unite i pomodori spezzati, salare e continuare la cottura a pentola scoperta e a fuoco moderato per circa 30 minuti, avendo cura di aggiungere di tanto in tanto un poco di brodo caldo (di dado). Dopodiché coprire il recipiente con un coperchio e fate cuocere ancora per 15 minuti circa.

Tempo totale: 45-50 minuti

Ingredienti: pollo a pezzi, cipolla, olio, pomodoro, vino bianco, dadi di brodo.

Variante personale: aggiungere peperoni e/o funghi, con carote tagliate. Usare Dialbrodo anziché brodo di dado.

Faraona al verde

Mettere in una pentola 1 cipolla tritata, olio, burro (facoltativo), rosolare la faraona tagliata a pezzi, dopo aggiungere 1 bicchiere di vino bianco, quando è evaporato, mettere il tritato di pinoli salvia olive verdi e allungare per tutta la cottura con brodo di dado, aggiungere olive verdi e pinoli interi.

Cottura circa 45 minuti – massimo 1 ora.

Questa ricetta e' indicata anche per il fagiolo, quaglie, piccioni, varia la cottura

Tempo totale: 45 minuti – 1 ora massima

Ingredienti: Faraona a pezzi, cipolla, olio, burro, vino bianco, dadi di brodo, salvia, olive verdi (senza osso).

Variante personale: uso Dialbrodo anziché brodo di dado. Al posto della faraona potete usare anche un galletto e/o un pollo.

Coniglio in Bianco

Mettere in un tegame: olio, 1 cipolla, 1 foglia d'alloro, rosolare il coniglio a pezzi, versare 1 bicchiere di vino bianco, allungare tutta la cottura con brodo di dado, quasi a fine cottura mettere un trito di rosmarino e 1 spicchio d'aglio. A piacere 1 manciata di olive della riviera e pinoli.

Cottura circa 45 minuti e massimo 1 ora.

Tempo totale: 45 minuti – 1 ora

Ingredienti: coniglio a pezzi, cipolla, olio, vino bianco, alloro, brodo di dato, rosmarino, aglio, olive, pinoli

L'anatra all'arancia

Mettere l'anatra in una teglia da forno con olio, dentro si mette 1 arancia forata, 1 foglia di alloro, 1 carota, 1 cipolle, sale, olio, fatta cuocere l'anatra nel forno per circa 1 ora girandola spesso a metà cottura bagnarla con il succo di 2 arance e 1 limone. Cottura circa 1 ora. La cottura varia dal peso dell'anatra.

Tempo totale: circa 1 ora

Ingredienti: Anatra, olio, arancia, alloro, carota, cipolle, sale, limone.

Cinghiale in Salmi

Mettere il cinghiale a marinare in un recipiente con pomodoro rosso. Tutti i sapori: alloro, pepe in grani e ginepro, lasciare marinare per 12 ore

Tritare cipolla carote rosmarino, 1 fetta di lardo, soffriggere in casseruola con olio, levate la carne dalla marinatura e mettetela nella casseruola facendola rosolare da tutte li parti quando sarà ben colorite unite vino rosso fatelo evaporare e poi mettete la conserva di pomodoro con poca acqua. Coprite il tegame e fate cuocere piano aggiungendo ogni tanto un po' di brodo.

Tempo di cottura 1 ora

Accompagnare con purea o polenta

Tempo di preparazione: 13 ore – 1 ora di cottura

Ingredienti: cinghiale, pomodoro, sapori, alloro, pepe in grani, ginepro, cipolla carote, rosmarino, lardo, olio, vino rosso, brodo.

Buon Appetito !

Anna & Sergio