

Fusi di pollo al vino rosso e sugo



Descrizione

I fusi e le sovracosce di pollo vengono prima marinati nel vino rosso e poi cotti in padella con il sugo. Le erbe aromatiche donano alla carne un profumo più intenso ed avvolgente. Puoi accompagnare questa ricetta con dell'erba cotta oppure le classiche patate al forno. Cerchi un contorno più saporito? Leggi la ricetta dei [broccoletti acciughe e pangrattato](#).

Informazioni

PREPARAZIONE: 15 min

DIFFICOLTÀ: 1

COTTURA: 30 min

DOSI PER: 4 persone

Ingredienti

8 **fusi di pollo**
250 g di **vino rosso**
2 foglie di **alloro**
6 **bacche di ginepro**
4 **chiodi di garofano**
1 **cipollotto**

1 spicchio d'**aglio**
500 g **polpa di pomodoro**
1 cucchiaino di **concentrato di pomodoro**
1 rametto di **timo**
1 rametto di **maggiorana**
Olio, sale e pepe q.b.

Preparazione

- 1) Lava i fusi sotto l'acqua corrente e asciugali accuratamente con della carta da cucina
- 2) Prepara la marinatura unendo vino rosso, alloro, ginepro e chiodi di garofano.
- 3) Immergi il pollo nella marinatura, copri con della pellicola trasparente e lascia riposare in frigorifero per 2 ore (dopo la prima ora gira i fusi).
- 4) Trascorso il tempo, trita la cipolla e l'aglio.
- 5) Prendi una pentola e metti a soffriggere il trito con un filo d'olio.
- 6) Dopo qualche minuto aggiungi il pollo e la sua marinatura filtrata.
- 7) Quando il vino sarà evaporato metti la polpa e il concentrato di pomodoro.
- 8) Aggiusta di sale e pepe.
- 9) Lascia cuocere per 15-20 minuti con il coperchio.
- 10) Aggiungi le erbe aromatiche tritate e termina la cottura senza coperchio per altri 10-15 minuti (finché il pomodoro non si è ristretto).