



Pui picant și condimentat



carne

Prepari **4 porții** în **30 minute**, plus timpul de prăjire și înăbușire.

Adună la un loc: 1 pui curățat, 300g roșii, 1 ceapă, 150ml vin alb sec, 5 linguri de ulei Bonatello, 1 ardei iute uscat, 1 lingură pătrunjel, 1 lingură leuștean, 1 lingură busuioc, sare și piper.

Sărează și piperează puiul și taie-l în 8 bucăți. Opărește roșiile și curăță-le de înveliș, cotoare și semințe. Curăță ceapa și feliaz-o inele.

Încinge într-o tigaie uleiul și rumenește bine bucățile de pui pe toate părțile. Adaugă apoi inelele de ceapă și călește-le împreună cu bucățile de carne. Toarnă apoi vinul și adaugă ardeiul iute mărunțit.

Clocotește totul la foc mic până se evaporă vinul aproape complet. Adaugă apoi roșiile curățate și tăiate în bucăți mari și verdeața pregătită.

Înăbușă carnea sub capac la foc mediu aproape o oră. Servește fierbinte împreună cu ceapa și roșiile.

Secretul lui Bonatello

Încorporează în tigaie 50g brânză Provolone tăiată cubulețe cu 20 minute înainte de a stinge focul.