

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

pollo e patate in tegame!!!!!!
.....e se... il forno non c'è!!!!!!!Ma anche se c'è !!!!



Difficoltà
facile



Quantità
2 persone



Tempo
30 minuti

Ingredienti

- Pollo - mezzo
- olio - q.b.
- aglio - uno spicchio grosso
- rosmarino - un rametto fresco
- sale - q.b.
- patate - 4 grosse

Preparazione

In una larga padella antiaderente versate un giro d'olio e vi mettete il pollo tagliato a piccoli pezzi. Aggiungete l'aglio tritato e privato del germoglio e il rosmarino. Fate rosolare, lasciando la padella scoperta. Girate il pollo solo quando incomincia a dorare. Salate e fate continuare a cuocere fino a che sarà dorato ma non cotto del tutto! Preparate le patate, facendole a dadoni. Aggiungetele al pollo. Fatele cuocere ma non giratele subito! Salate anche le patate!! Appena sono dorate da una parte, girate e coprite. Fate cuocere per qualche minuto e scoprite. Fate dorare e poi girate. Continuate fino a che sarà tutto dorato. Quando le patate avranno la crosticina è tutto pronto. E' importante che la padella sia capiente!!!

