

in provenza

LE RICETTE

Pollo ai profumi di Provenza

Quantità

Per 4 persone

Tempo

40' circa

Difficoltà

++

Ingredienti

8 pezzi di pollo - 1 cipolla -
230 ml. di vino bianco (un
bicchiere circa) - 350 ml. circa
di brodo di pollo - 5 rametti di
timo - 3 rametti di fiori di
lavanda freschi - 3 rametti di
rosmarino - olio extravergine
di oliva, sale e pepe

Preparazione

Scalda un po' d'olio in una padella con il bordo alto. Rosola il pollo da tutti i lati. Togli il pollo dalla padella e mettilo da parte.

Rosola la cipolla, affettata finemente, nel sughetto del pollo. Quando la cipolla diventa quasi trasparente, rimetti il pollo nella padella, versa il vino e il brodo, aggiungi sale, pepe, il trito di timo, la lavanda e il rosmarino.

Copri con un coperchio e cuoci a fuoco lento per circa 30 minuti o, comunque, finché il pollo sarà cotto.

Nota

Il timo e rosmarino sono due delle celebri erbe di Provenza, un mélange ideato negli anni '70 ed entrato a tal punto nella cultura provenzale da meritare un riconoscimento di qualità, il Label Rouge, che viene attribuito solo alla composizione originale: santoreggia (26%), origano (26%), rosmarino (26%), timo (19%), e basilico (3%).

 Carica tutti i parametri

Google index [n/a](#)

SEMrush backlinks [L0](#)

SEMrush subdomain backlinks [LD0](#)

Bing index [n/a](#)

Alexa rank [Rank n/a](#)

Webarchive age [Age!](#)

Facebook likes [0](#)

Google +1 [+10](#)

[whois](#)

[source](#)

Altri dati

Report di sintesi [Diagnosi](#) [Densità](#) [Link esterni](#) [0](#) [Link interni](#) [0](#) [Site audit](#) [n/a](#)