

## RECETTE REGIONALE des Marches Poulet potacchio - Pollo in potacchio

### Ingrédients pour 6 personnes

un poulet de 1,5 kg environ, 100 g de sauce tomate ou de tomates pelées ou en dés, un oignon, une branche de romarin, ail, ½ verre de vin blanc, ½ verre d'huile d'olive extra vierge, sel et poivre

**Ustensiles:** ciseaux à volailles, poêle, fourchette à découper



### Préparation:

Nettoyez et lavez le poulet, découpez-le en morceaux réguliers.

Dans une poêle, faites revenir ½ verre d'huile avec l'oignon coupé en tranches et 2 gousses d'ail haché. Ajoutez les morceaux de poulet, salez et poivrez, laissez dorer quelques minutes puis ajoutez la sauce tomate et mélangez bien.

Versez le vin, faites mijoter à feu modéré pendant environ une heure, en mouillant d'eau de temps à autre.

A mi-cuisson, ajoutez le romarin.