

## Готовим вместе с Нямой

Курица, тушенная по-охотничьи (pollo alla cacciatora)

# Курица, тушенная по-охотничьи (pollo alla cacciatora)

2010-03-21 18:07:52



Курица качиаторе, похоже, хорошо известна в Британии. Её можно купить в виде полуфабриката в супермаркетах, в отделах итальянской кухни (честно говоря, ничего такого в этих полуфабрикатах нет). Но вот если приготовить это блюдо со всем старанием и любовью у себя дома, вы почувствуете разницу. Качиаторе значит "охотник". Должно быть, такое блюдо готовит жена охотника для своего усталого, но милого парня, когда он возвращается домой после целого дня в лесу.

Отличное блюдо для больших сборищ и вечеринок, готовится в духовке, не требуя особого внимания. © Джейми Оливер

**Нам понадобится:** 2 кг. куриный окорочков или разделанная на части курица морская соль и свежемолотый чёрный перец 8 лавровых листов 2 веточки свежего розмарина 3 зубчика чеснока (очистить, 1 раздавить, 2-тонко нарезать) 1/2 бутылки кьянти ( итальянское сухое красное вино) мука, для присыпки рабочей поверхности оливковое масло (экстра-класса) 8 филе анчоусов горсть зелёных и чёрных оливок с косточками 800г томатов в собственном соку

Приправляем кусочки курицы солью и свежемолотым чёрным перцем, кладём их в в миску. Добавляем лавровый лист, розмариновые веточки и раздавленный чеснок, заливаем вином.

Оставляем мариноваться на час, а лучше на ночь в холодильнике.



## Готовим вместе с Нямой

Курица, тушенная по-охотничьи (pollo alla cacciatora)

- Духовку разогреваем до 180°С.
- Достаём кусочки курицы из маринада, промакиваем их бумажным полотенцем. Маринад сохраняем.
- Присыпаем курицу мукой, излишки стряхиваем.
- Кусочки курицы обжариваем до золотистого цвета, в оливковом масле. Курицу перекладываем в форму для запекания, в этой же сковородке обжариваем нарезанный чеснок, до золотистого цвета и перекладываем его на курицу.
- В форму добавляем анчоусы, оливки, размятые томаты и заливаем всё маринадом.



- Форму накрываем крышкой или двойным слоем фольги и запекаем в разогретой духовке 1,5 часа.
- После готовности убираем розмарин, лавровый лист и подаём с кьянти.

Я использовала половину указанных ингредиентов. Анчоусы хоть и были в наличии, но мне показалось это лишним, слишком уж разные вкусы. Розмарин брала сушеный.

Куричка получается великолепная! За 1,5 часа ей полностью передаются все вкусовые нотки из маринада! Готовьте - не пожалеете 🍷

Джейми Оливер "Моя Италия"

© [www.njama.ru](http://www.njama.ru)