



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Pollo alla cacciatore con mezze maniche

Pollo alla cacciatore

1 stk gul løk
 ½–1 stk rød paprika
 1 stk selleristang
 100 g sjampinjong
 520 g kyllinglår
 1 pakke hønsebuljong
 1 pakke basilikum og oregano
 1 pakke chiliflak
 700 ml moste tomater

Pasta

200 g pasta mezze maniche

Topping

1 bunt bladpersille
 1 stk Grana Padano
 1 pakke oliven

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Sett på en stor kjele med lettsaltet vann til koking av pastaen.
2. **Pollo alla cacciatore, forberedelse:** Skrell og finhakk løken. Skyll og kutt paprikaen og stangsellerien i terninger. Børst soppen fri for eventuelle jordrester, og kutt den i tynne skiver.
3. **Pollo alla cacciatore:** Varm opp en vid stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Krydre kyllingen med salt og pepper, og stek den i 2–3 minutter på hver side, til den har fått en stekeskorpe. Legg kyllingen over på en tallerken.
4. **Pollo alla cacciatore, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken, paprikaen, sellerien og soppen i omtrent 4 minutter. Rør inn hønsebuljongen, basilikum- og oreganokrydderet, ønsket mengde av chiliflakene og de moste tomatene. Gi det et oppkok, og smak til med salt og pepper, og eventuelle rester av chiliflakene. Ha tomatensausen og kyllingen over i en ildfast form, og stek det i ovnen i 15–18 minutter, eller til kyllingen er gjennomstekt.
5. **Pasta:** Tilbered pastaen som anvist på pakken.
6. **Topping:** Skyll og grovhakk persillen. Finriv Grana Padano-osten på et rivjern. Topp retten med olivenene, osten og persillen.