



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 oregano
1 pakke chiliflak
680 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, 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 tomatsoen 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.