

## Pollo al cacciatore

### 地鶏の獵師風



#### 【材料】4名分

地鶏もも肉	大1枚
(塩)	小匙1/2)
ミニトマト	6 - 7粒
塩漬けケッパー	大さじ1
にんにく	小1片
オルチョサンニータ	大さじ1強
水または白ワイン	カップ1/2
野生のオレガノ	少々

鶏にまぶしておく塩はケッパーの塩  
でやるとなおいしい  
(容器の底に溜まったものを利用)

この場合の塩漬けケッパーの処理  
塩抜きしないでそのまま使う

#### 【つくり方】

地鶏は一枚を6～10等分する  
(箸の場合は小さめに、ナイフ/フォークの場合は大きめに切る)  
切った鶏に分量の塩を全体にふってよく手で揉んでおく  
フライパンまたはフタ付きの浅鍋にオルチョ、にんにくのつぶしたものを、塩漬けケッパー、ミニトマトのつぶしたものをに入れて火をつける  
木杓子などでトマトを炒める。3 - 4分ほど炒めトマトの旨みが出てきたら切った地鶏と分量の水(または白ワイン)を入れてふたをする  
たまに箸でひっくり返し合計15分ほど煮る  
最後に野生のオレガノを少々ふってできあがり

大粒12-14mmのケッパーでやると豪華さが演出できる