

Två italienska klassiker; La Grola & Pollo alla Cacciatora

Pollo alla Cacciatora är utan tvekan en av Toscanas paradržätter men du lär finna flera olika tolkningar på kycklingrätten från nord till syd. I norra Italien är det oftast vitt vin som bas i såsen medan de södra delarna föredrar rött. Vissa använder kanin i stället för kyckling och så blir rätten såklart hetare om du beger dig söderut. Vi har valt rött som bas och i kombination med bland annat rosmarin, sardiner, vitlök, tomat och citron så har vi ett suveränt möte med en annan italiensk klassiker, **La Grola** från firma **Allegrini**.



Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller teckna Premium här

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?