

Pollo Apparecchiato ricetta siciliana: un secondo piatto speciale

Autore: Redazione

Data: 23 Settembre 2021



La ricetta per cucinare il pollo

- **Pollo Apparecchiato alla Siciliana:** ingredienti e procedimento.
- Un [secondo piatto](#) ricco di gusto, tipico della [tradizione palermitana](#).
- Ecco perché **si chiama così** e come si prepara.

Si può **apparecchiare** il **pollo**? Certo che sì, ma solo se [vi trovate in Sicilia](#). Per la precisione, potete farlo se soprattutto se siete a [Palermo](#) e dintorni. È alla **tradizione palermitana**, infatti, che appartiene la ricetta che vi suggeriamo oggi: quella del **Pollo Apparecchiato**. Prima di procedere, naturalmente, vorrete sapere perché si chiama così. In siciliano il verbo apparecchiare o preparare o "[cunzare](#)". Dato che si può **cunzare la tavola**, allora si può anche apparecchiare il pollo: semplice, no?

Leggendo **ingredienti** e **procedimento**, vi renderete conto della facilità di preparazione. Le cosce di pollo così cucinate diventano tenere e sono accompagnate da tanta verdura colorata, [cotta in agrodolce](#). Un modo originale e profumato per servire la carne. La ricetta che vi suggeriamo è quella di Fabio Potenzano, che l'ha realizzata durante una puntata del programma di Rai1 **È Sempre Mezzogiorno**. Trovate anche il **video**, subito dopo le istruzioni.

Ricetta del Pollo Apparecchiato

Ingredienti

- 4 cosce di pollo;
- 300 g di pangrattato;
- Prezzemolo;
- Maggiorana;
- Timo;
- Olio extravergine d'oliva;
- Sale;
- Pepe.

Per la salsa

- Mezzo peperone verde, mezzo rosso e mezzo giallo;
- 6 pomodori tondi maturi;
- 2 cipolle bianche medie;
- 1 foglia di alloro;
- 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro;
- 2 coste di sedano;
- 60 g di olive nere;
- 40 g di zucchero;
- 30 g di capperi dissalati;
- 40 ml di aceto bianco;
- Menta.

Procedimento

1. Per fare il Pollo Apparecchiato, si comincia dalla salsa.
2. Facciamo soffriggere in un tegame mezza cipolla affettata con un generoso filo d'olio.
3. Nel frattempo, tagliamo a grossi cubetti la cipolla rimasta e a dadini il sedano.
4. Sbollentiamo le due verdure in abbondante acqua.
5. Peliamo i pomodori, priviamoli dei semi e tagliamoli a dadini.
6. Tagliamo a dadini anche i peperoni.
7. Uniamo pomodori e peperoni alla mezza cipolla rosolata.
8. Aggiungiamo anche il concentrato di pomodoro e, poi, la cipolla ed il sedano sbollentati, che devono essere ben cotti.
9. Facciamo cuocere il tutto, quindi uniamo le olive a pezzetti, lo zucchero e l'aceto bianco.
10. Mescoliamo e portiamo a cottura (circa 10 minuti).
11. A fine cottura, profumiamo con la menta.
12. Disossiamo il pollo, apriamolo a portafoglio e stendiamolo su una pirofila, ben aperto.
13. Condiamolo con olio, sale e pepe.
14. A parte misceliamo il pangrattato con le erbe aromatiche.
15. Passiamo le fettine di pollo nella panatura, quindi disponiamole su una teglia con carta forno.
16. Cuociamo in forno caldo e statico a 170° per 20 minuti.

17. Su un vassoio, disponiamo le fettine di pollo e copriamole con la salsa agrodolce.
18. Consumare tiepido, lasciandolo riposare un po' dopo la preparazione.

Buon appetito! Ecco il video.

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/pollo-apparecchiato-ricetta-siciliana/>

Generato il 22/05/2025