

Κοτόπουλο Κατσατόρε (Ιταλικό)

Υλικά:

- 1 κιλό κοτόπουλο κομμένο σε μερίδες (χωρίς κόκαλα) - εάν θέλετε μόνο φιλέτο
- ½ ποτήρι ελαιόλαδο
- 4 κουταλιές αλεύρι
- 2 πιπεριές πράσινες κομμένες σε φέτες
- 2 κρεμμύδια τριμμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο τριμμένες
- 1 κονσέρβα ντοματάκια αποφλοιωμένα
- 300γρ. Μανιτάρια μικρά κομμένα φέτες
- 1 κουταλιά πάπρικα γλυκιά
- 1 κουταλιά βασιλικό ψιλοκομμένο
- 1 κουταλιά ρίγανη
- 1 κουταλιά Αλάτι
- 1 κουταλάκι ζάχαρη

Εκτέλεση

Πλένετε τις μερίδες του κοτόπουλου και αφαιρείτε την πέτσα τους.
Τις πασπαλίζετε με το αλεύρι και τις σοτάρετε από όλες τις πλευρές στο μισό λάδι και το κρατάτε ζεστό.

Ρίχνετε και το υπόλοιπο λάδι στην κατσαρόλα και σοτάρετε το κρεμμύδι και το σκόρδο χωρίς να τα μαυρίσετε. Προσθέτετε τις ντομάτες, τα μανιτάρια, τη ρίγανη, την πάπρικα, τις μερίδες του κοτόπουλου, 2 ποτήρια νερό και βράζετε το φαγητό σε χαμηλή φωτιά για 35-40' ή μέχρι να μαλακώσει και να ψηθεί σε βάθος.

Σερβίρετε το κοτόπουλο με ταλιατέλες πασπαλισμένες με μπόλικο τυρί.