

POLLASTRE AL FORN



INGREDIENTS PER A 4 PERSONES :

- 8 pernilets de pollastre
- 70 gr. De ceba
- 2 alls petits
- 3 tomàquets madurs
- 10 cl. de vi negre
- c/s herbes de Provença
- c/s de sal
- c/s de pebre negre

Elaboració:

Posem tots els ingredients, menys el pollastre, a un recipient per poder-ho triturar.

Triturem i aquesta salsa que em aconseguim, la barregem amb els pernilets a una safata de forn, deixem marinar una bona estona, si es vol, es pot fer el dia abans, i ja només ens faltaria posar-ho al forn a 200 graus durant 45/50 minuts, remenant el pollastre cada 15 minuts perquè ens quedi un daurat semblant a tots el pernilets.

A la taula i... BON PROFIT !