

## *Κοτόπουλο Πικάντικο με Σαφράν*

### **Υλικά**

1		Κοτόπουλο (1 ½ κιλό περίπου),
400	γρμ.	Τομάτες (αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες),
50	γρμ.	Βούτυρο,
1	κουταλιά	Μαϊντανό (ψιλοκομμένο),
2	ποτηράκια	Κονιάκ,
2	σκελίδες	Σκόρδο (ψιλοκομμένο),
2	μέτρια	Κρεμμύδια (ξερά, ψιλοκομμένα),
1	“καρφάκι”	Γαρίφαλο,
1	πρέζα	Σαφράν Σκόνη, Βασιλικός, Αλάτι, Πιπέρι

### **Ετοιμασία**

1. Κόβουμε το κοτόπουλο σε 4 μερίδες, το βάζουμε σε ένα βαθύ τηγάνι με καπάκι με το σκόρδο, το κρεμμύδι και ένα φλιτζανάκι νερό. Τα σκεπάζουμε και τα αφήνουμε να σιγοβράσουν για μισή ώρα περίπου.
2. Προσθέτουμε τις τομάτες, τον μαϊντανό, τον βασιλικό, το γαρίφαλο, το βούτυρο, αλάτι και πιπέρι. Τα ανακατεύουμε και τα αφήνουμε να βράσουν όλα μαζί για μισή ώρα ακόμα.
3. Περί τα 15 λεπτά πριν απομακρύνουμε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτουμε το κονιάκ και το σαφράν και συνεχίζουμε το μαγείρεμα με σκεπασμένο τηγάνι, μέχρι το κοτόπουλο να γίνει τρυφερό.
4. Σερβίρουμε το κρέας σε μία πιατέλα γαρνίροντας με τη σάλτσα του.