
BOCCONCINI DI POLLO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di petto di pollo,
- 250 g di polpa di pomodoro,
- 1 cipolla,
- 30 g di burro,
- sale,
- 50 g di olive verdi snocciolate,
- 50 g di olive nere snocciolate.

Sbucciate la cipolla e affettatela sottilmente, poi tagliate il petto di pollo a bocconcini.

Fate fondere in una casseruola il burro, unitevi la cipolla affettata e lasciatela appassire per circa 4 minuti a fuoco basso.

A questo punto alzate la fiamma, unite il pollo, aggiungete le olive verdi e nere snocciolate.

Mescolate con cura per un paio di minuti, utilizzando un cucchiaio di legno, in modo da rosolare uniformemente la preparazione.

Salate, unite la polpa di pomodoro e lasciate cuocere per una decina di minuti a recipiente coperto, poi scoperchiate, portate a cottura (occorreranno altri 5 minuti) e servite in tavola.