

# BOCCONCINI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di pollo
- 1 cipollina
- 1 spicchio di aglio
- 100 g di olive verdi snocciolate e affettate
- basilico tritato
- prezzemolo tritato
- vino bianco
- burro
- olio d'oliva
- sale

Porre 1 recipiente per rosolare nel forno alla massima potenza per 5 minuti.

Intanto tagliare a dadi il pollo, metterli insieme con il burro e olio, nel recipiente, lasciandoli rosolare per 5 minuti.

Affettare la cipollina e tritare l'aglio, unirli al pollo, mescolare e proseguire la cottura a calore più basso per altri 5 minuti.

Irrorare poi con il vino e unire le olive.

Dopo 2 minuti salare, unire prezzemolo e basilico tritati e mescolare bene.