

POLLO ACCIUGATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 10 acciughe sotto sale
- alcune foglie di basilico
- 1 manciata di prezzemolo
- 1 foglia di alloro
- 300 g di polpa di pomodoro
- 2 bicchieri di brodo
- 1 spicchio di aglio
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Lavate accuratamente il pollo e tagliatelo in pezzi.

Mettete in una casseruola dell'olio e le acciughe ripulite dal sale, lavate e tagliate a pezzetti.

Aggiungete il pollo e fatelo rosolare da tutte le parti, quindi salatelo e pepatelo.

Unite poi la polpa di pomodoro e alcune foglie di basilico.

Allungate con due bicchieri di brodo, insaporite con una foglia di alloro, regolate di sale e di pepe.

Procedete la cottura a fuoco basso per circa un'ora.

Se il tutto dovesse asciugarsi troppo e attaccarsi al fondo della casseruola, aggiungete dell'altro brodo.

Infine spolverate con una manciata di prezzemolo e uno spicchio d'aglio tritati insieme, mescolate bene e servite su un bel piatto di portata.