

POLLO AI CAPPERI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo in pezzi
- burro
- olio d'oliva
- poca farina
- vino bianco
- olio d'oliva
- aglio tritato
- capperi sott'aceto

Tagliare un pollo in pezzi, far rosolare con burro e olio dopo averlo infarinato leggermente.
Bagnare con vino bianco e a parte preparare un fondo così composto: olio, aglio tritato, capperi sott'aceto.
Far rosolare tutto e unire al pollo.
Continuare la cottura a fuoco lento.