

POLLO AI CARCIOFI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo tagliato in 8 pezzi
- 20 g di burro
- sale
- pepe
- 8 carciofi piccoli teneri
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 limone

Rosolare i pezzi di pollo con pochissimo burro, salare, pepare.

Coprire e cuocere per 30 minuti.

A parte procedere nello stesso modo con i carciofi.

Unire poi i carciofi al pollo, bagnare col vino, cuocere 5 minuti, cospargere di succo di limone e servire.