

## POLLO AI CARCIOFI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 300 g di cuori di carciofi
- 50 g di burro
- 150 g di olive nere
- farina
- panna liquida
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliare il pollo a pezzi, infarinarlo e farlo rosolare in una padella con olio e burro; bagnare con il vino, salare, pepare e levare dal fuoco prima che sia ultimata la cottura.

Lessare i cuori di carciofi, farli rosolare nel sugo di cottura del pollo, unire il pollo, le olive snocciolate, la panna e terminare la cottura.

Servire caldo.