

# POLLO ALL'AGLIO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 30 g di burro
- 1 testa di aglio
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate il pollo a pezzi e rosolateli in un tegame con il burro e due cucchiaini d'olio per circa un quarto d'ora girandoli in continuazione.

Poi aggiungete gli spicchi d'aglio interi e quando la loro buccia è diventata dorata salate e pepate abbondantemente.

Versate il vino, lasciatelo evaporare poi coprite il tegame e cuocete a fuoco basso per mezz'ora.

Scoprite il recipiente, alzate la fiamma, fate addensare un po' il sugo, eliminate gli spicchi d'aglio.

Sistematelo sul piatto da portata.