

POLLO ALLE OLIVE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di pollo a pezzi
- 80 g di olive verdi snocciolate
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1/2 arancia (scorza)
- 1 cipolla
- 2 carote
- sedano
- 3 spicchi di aglio
- origano
- 1 bicchierino di vino bianco
- 5 grani di pepe
- 2 chiodi di garofano
- sale
- 1 bicchierino di cognac

Tagliare a pezzi sedano carote e cipolla e metterli in una ciotola con l'origano, l'aglio, la scorza d'arancia, il pepe, i chiodi di garofano, il pollo, il vino e il cognac e marinare per 4 ore.

In una casseruola scaldare l'olio e rosolarvi il pollo, aggiungere le olive e, dopo 5 minuti, la marinata e cuocere a fuoco lento per circa 30'.