

POLLO ALLE OLIVE 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1200 g
- 200 g di olive verdi snocciolate
- 1 bicchiere di aceto di vino
- 4 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 spicchi di aglio
- peperoncino

Fiammeggiate, lavate il pollo e tagliatelo a pezzi piccoli; fatelo rosolare molto bene in olio dove avrete fatto imbiondire l'aglio e soffriggere il peperoncino.

Aggiungete l'aceto e fatelo evaporare a fuoco vivo.

Aggiungete le olive, rimescolate e fate cuocere a fuoco lento per circa mezz'ora; se si asciuga troppo aggiungete un goccio di acqua calda o di brodo.