

POLLO ALLE OLIVE 3

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 bicchiere di vino bianco
- 6 pomodori
- 1/2 limone (succo)
- 60 g di olive nere
- maggiorana
- 2 spicchi di aglio
- timo
- basilico
- salvia
- olio d'oliva
- sale
- pepe

In un tegame scaldate l'olio e rosolatevi il pollo tagliato a pezzi per almeno un quarto d'ora mescolando spesso.

Salate, pepate, poi togliete i pezzi e teneteli da parte al caldo.

Diluite con il vino il fondo di cottura, fate evaporare, aggiungete i pomodori, l'aglio tritato, il timo, la salvia e la maggiorana tritati.

Ponete di nuovo il pollo nel tegame e cuocete per mezz'ora mescolando ogni tanto.

Aggiungete le olive snocciolate, il succo di limone e il basilico.

Fate insaporire e servite.