

POLLO ALLE OLIVE NERE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 100 g di olive nere
- 50 g di burro
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino bianco
- brodo
- pepe
- sale

Tagliare a pezzi il pollo e cuocerlo a fuoco vivo con olio, burro, pepe e sale.

Se necessario unire un po' di brodo di dado.

Quando sarà ben cotto (1 ora circa), toglierlo dal fondo di cottura, unire le olive e il vino.

Cuocere fino all'evaporazione del vino, coprire con questo intingolo il pollo e servire.