

POLLO CON PINOLI

Ingredienti per 4 persone:

- 2 petti di pollo
- 30 olive snocciate
- 1 manciata di pinoli
- 1 bicchiere di vino bianco
- 1 cucchiaio di farina
- 1 dado
- pepe
- olio d'oliva

In una padella soffriggere con l'olio ed i pinoli.

Insaporire con il dado sbriciolato.

Unire i petti di pollo a fettine e farli dorare.

Bagnare col vino bianco a far cuocere per 10' circa.

Unire la farina sciolta precedentemente in un bicchiere d'acqua e far cuocere fino a che il pollo diventa tenero.