

POLLO MARINATO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo tagliato a pezzi
- 1/2 bicchiere di aceto di vino
- 3 peperoni verdi spellati e tritati
- 4 pomodori pelati
- 3 cipolle
- 1 spicchio di aglio affettato
- origano
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro
- 100 g di olive snocciolate
- 1/4 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Marinare il pollo per 3 ore in una terrina con l'aceto, le verdure, il sale, il pepe e l'origano.
Rosolarlo per 10' nell'olio, unire le verdure, 2 cucchiaini di marinata, la salsa di pomodoro e le olive.
Cuocere coperto per circa 1 ora.