

# RATATOUILLE DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 50 g di burro
- 4 pomodori
- 3 zucchine
- 3 peperoni
- 2 melanzane
- 2 cipolle
- 2 spicchi di aglio
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate a quarti le cipolle, a cubetti piuttosto grandi zucchine e melanzane, a larghe falde i peperoni dopo aver eliminato semi e filamenti.

In un tegame scaldate metà burro e metà olio, mettetevi le verdure, salate, pepate.

Fate insaporire a fuoco vivace per alcuni minuti poi abbassate la fiamma.

Spellate i pomodori dopo averli sbollentati in acqua calda, tagliateli a quarti, privateli dei semi e aggiungeteli alle verdure.

Coprite e continuate la cottura a fuoco basso per circa un'ora.

In un'altra padella rosolate il pollo tagliato a pezzi con il restante burro e olio, gli spicchi d'aglio.

Salate e pepate.

Cuocete mezz'ora, eliminate l'aglio e unite il pollo alle verdure.