

Ricetta: **Pollo alle olive nere**

Author: WWW.MISYA.INFO

Il Pollo alle olive è un secondo piatto che ho improvvisato l'altra sera per cena, il risultato è stato soddisfacente ed anche in questo caso è venuta fuori una salsina niente male. Finalmente sono uscita dalla "fase dolci" così oggi posso postarvi questa ricetta del pollo alle olive nere :)

Ingredienti per 4 persone:

2 kg di pollo
2 carote
1 cipolla bianca
100 gr di olive nere
sedano
basilico
250 ml di brodo
2 cucchiaini di olio evo
farina
sale
pepe

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 1 ora

Tempo totale: 1 ora 10 min

Procedimento per preparare il Pollo alle olive nere

In una wok o una padella dal fondo largo, far soffriggere in un paio di cucchiaini d'olio, la carota, il sedano e la cipolla, tutto tagliato a pezzetti.

Fare delle piccole incisioni sui pezzi di pollo, infarinare con un po' di sale e pepe.

Far rosolare il pollo nelle verdure per 15 minuti circa girando spesso.

Dopo aver rosolato il pollo, aggiungere il brodo e far cuocere per 30 minuti circa.

A cottura quasi ultimata aggiungete le olive nere denocciolate e del basilico fresco.

Cuocete il pollo alle olive per 5 minuti ancora, o fino a che tutto il brodo non si sarà addensato formando una crema, e portare in tavola.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO