

SECONDI PIATTI

Pollo all'ananas

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

- 1 pollo pulito
- 2 peperoni
- 1 ananas
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- poco alloro
- 2 chiodi di garofano
- poco timo
- 1 stecca di cannella
- poco meno di 500 ml di brodo di pollo
- 3-4 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe nero macinato fresco.

PREPARAZIONE



2 Tagliare il pollo a pezzi.

In una padella mettete l'olio ed il pollo e fatelo rosolare.



3 Tritare la cipolla.

Togliete il pollo e nel condimento rosolare la cipolla e l'aglio, poi aggiungete i peperoni e l'ananas tagliati a cubetti, aggiungete anche i chiodi di garofano, l'alloro e il timo.

Versare il brodo di pollo, aggiustate di sale e pepe.



4 Unire il pollo ed infornare a 200°C per 45-50 minuti.

