

SECONDI PIATTI

Pollo alle barbe di becco (scorzobianca)

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 pollo adulto di circa 2 kg
- 1 1/2 dl di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla bianca tritata
- 1 spicchio d'aglio tritato
- 1 cucchiaio di prezzemolo fresco tritato
- 20 olive nere in salamoia
- 1 bicchiere abbondante di vino bianco secco
- 750 g di barbe di becco (o scorzobianca)
- 5 pomodori maturi privati della pelle e dei semi
- sale e pepe a mulinello

PREPARAZIONE

- 1 Pulite le barbe di becco, tagliando le foglie a pezzetti (come fossero spinaci), e le radici,

private della corteccia; lavate il tutto e mettetelo a lessare in abbondante acqua bollente salata. Sgocciolatele e tenetele da parte.

Dopo aver tagliato il pollo a pezzi, mettete in un tegame grande di coccio l'olio, nel quale fate rosolare per pochi minuti il trito di aglio, cipolla, prezzemolo, salvia e rosmarino, quindi aggiungete i pezzi di pollo e lasciateli dorare, da ambo le parti.

Versate il vino poco per volta e fate evaporare.

Unite la polpa dei pomodori sminuzzata con le dita, incoperchiate il tegame e proseguite la cottura per circa 40 minuti.

Ora potete aggiungere le barbedi becco ed anche le olive, regolate di sale e pepe e terminate la cottura, dopo circa 15 minuti. Servite i pezzi di pollo caldi, accompagnati dalle olive e dalle verdure lessate.