

SECONDI PIATTI

Caciucco di pollo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 1/2 kg di pollo spezzato
olio extravergine d'oliva qb
1 bicchiere di vino bianco secco
100 g di pancetta
prezzemolo qb
1 spicchio di aglio
200 g di olive nero snocciate
pane casareccio.

PREPARAZIONE

1 In un tegame mettere l'olio, quando sarà ben caldo aggiungete il pollo.

Cuocete a fuoco vivo, quando il pollo sarà ben rosolato, potrete aggiungere il vino.

A parte preparate un battuto di pancetta prezzemolo e uno spicchio d'aglio



2 Non appena il vino sarà evaporato versate il battuto e dopo le olive snocciate



3 Fate cuocere aggiungendo brodo caldo (io ho preparato un brodo vegetale con carota, sedano, cipolla e pomodoro).

Preparate una bruschetta che creerà un letto sul piatto di portata, bagnate le fette di pane con il brodetto di cottura e disponeteci sopra il pollo.

