

SECONDI PIATTI

Pollo alla Franceschiello

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

POLLO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 3
ROSMARINO 2 rametti
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
OLIVE NERE 100 gr
SOTTACETI 120 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Dopo aver tagliato il pollo, a pezzi, rosolatelo nella padella con olio bollente, saltato e profumato con aglio, rosmarino e peperoncino piccante.



2 Appena ha preso il colore, versate il vino bianco, incoperchiate e procedete nella cottura (40-45 minuti).



3 Ora, unite le olive nere e la giardiniera, mescolate più volte, fate insaporire per qualche minuto, poi servite il pollo caldo.

