

SECONDI PIATTI

Pollo alla Franceschiello

di: *Cookaround*

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.

