

SECONDI PIATTI

Pollo alle olive e ravanelli

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il solito pollo arrosto? No davvero! Le olive, il vino e i ravanelli arricchiranno il pollo per farlo diventare un piatto assolutamente da provare! Il **pollo alle olive e ravanelli** è davvero un piatto molto gustoso, l'ideale per chi ama provare nuovi abbinamenti e nuove idee.

INGREDIENTI

POLLO 1 kg
OLIVE VERDI snocciolate - 200 gr
RAVANELLI 100 gr
SPICCHIO DI AGLIO 1
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri
BRODO DI POLLO
SALE
PEPE NERO
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Tagliate il pollo in 8 pezzi.

In una padella soffriggete l'aglio nell'olio, unite i pezzi di pollo e fateli dorare uniformemente su tutti i lati.



2 Sfumate il pollo con del vino bianco.

Trasferite i pezzi di pollo in un tegame di coccio, irroratelo con un giro d'olio ed unitevi le olive, i ravanelli e tanto brodo di pollo da riempire per metà il tegame.



3 Infornate il tutto a 180°C per 30 minuti.