

SECONDI PIATTI

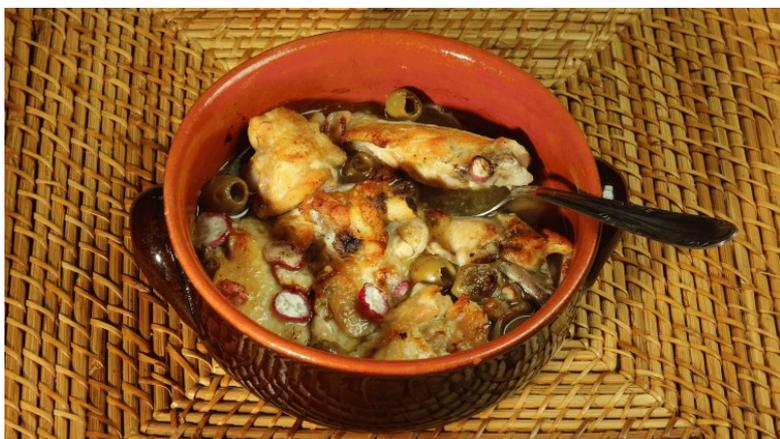
Pollo alle olive e ravanelli

di: *Cookaround*

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!

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.