

SECONDI PIATTI

Pollo M'qalli con olive e limone

LUOGO: *Africa / Marocco*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *30 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + *30 MINUTI DI RIPOSO*



INGREDIENTI

500 g di ali di pollo
1 cipolla tagliata a fette
1 spicchio d'aglio schiacciato
mezzo cucchiaino di zenzero
un pizzico di zafferano
1 cucchiaio di succo di limone
sale
mezzo bicchiere d'acqua
1 limone tagliato a fette
10 olive nere.

PREPARAZIONE



2 Pulite e asciugate le ali di pollo, salatele e lasciatele riposare per 2 ore, quindi pulitele e asciugatele di nuovo.

In una larga padella mettete il pollo, la cipolla, l'aglio, lo zafferano, lo zenzero, il succo di limone, le fette di limone, l'acqua ed il sale.



3 Mescolare bene, coprite e fate stufare a fuoco medio fino a quando il pollo è quasi cotto.



4 Aggiungete le olive.



5 E proseguite la cottura per altri 5 minuti.

Servire caldo.

