POLLO AL LIMONE 1

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di uvetta sultanina
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cipolle
- 1 pollo
- sale
- pepe
- 2 spicchi di aglio
- 1 mazzetto di verdura
- 4 limoni
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 bicchiere di brodo
- 100 g di pinoli
- 1 yogurth naturale

Mettere l'uva secca in una ciotola di acqua tiepida.

Lasciare gonfiare.

Versare l'olio in una cocotte.

Mettete le cipolle tagliate rotonde e fate dorare il pollo da tutte le parti.

Mettete sale e pepe.

Aggiungete i gusci d'aglio, il mazzetto di verdura, due limoni tagliati a rotella e il succo di due altri.

Bagnate con il vino bianco e il brodo.

Coprite.

Lasciate bollire lentamente 30 minuti a fuoco lento.

Aggiungete poi l'uva sultanina scolata e i pinoli.

Mescolate.

Coprite.

Proseguire la cottura ancora 20 minuti.

Metteteci lo yogurth.

Sciogliere il tutto.

Coprite.

Finire la cottura per altri 10 minuti.