# POLLO AL TONNO

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 250 g di tonno sott'olio
- maionese
- 2 acciughe sotto sale
- 1 cucchiaio di capperi
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 1 foglia di alloro
- 1 spicchio di aglio
- carota
- 1 costa di sedano
- 1 cipolla
- 3 cucchiai di olio d'oliva
- sale
- pepe

In una casseruola scaldate tre cucchiai d'olio e rosolatevi delicatamente il pollo.
Spruzzatelo con un bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare.
Dopo alcuni minuti salate, pepate, aggiungete una foglia d'alloro e uno spicchio d'aglio interi, cipolla, carota e sedano ben tritati.
Coprite il recipiente e cuocete in forno preriscaldato a 180°C per circa un'ora.
Nel frattempo preparate la maionese.
Frullate il tonno e le acciughe lavate e diliscate.
Incorporate il frullato alla maionese, aggiungete un cucchiaio di capperi, mescolate con cura.
Ritirate il recipiente dal forno, togliete il pollo, filtrate al passino il fondo di cottura e unitelo alla maionese.
Tagliate il pollo freddo a pezzi, disponeteli sul piatto da portata, copriteli di maionese.
Tenete in frigo 2 ore.