

POLLO CON LE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo di 1000 g
- 200 g di olive verdi snocciolate
- 1 cucchiaio di conserva di pomodoro
- 1 bicchiere di olio d'oliva
- peperoncino
- pepe
- sale

Pulire il pollo e tagliarlo a pezzi.

Cospargerlo di sale e pepe e farlo dorare con l'olio in una casseruola.

Unire la conserva, il peperoncino e coprire a filo con acqua.

Portare a ebollizione e poi abbassare la fiamma e far cuocere molto lentamente.

Dopo circa 20 minuti unire le olive e portare a cottura il pollo, finché la carne si staccherà bene dalle ossa.

Servire ben caldo.