SPEZZATINO DI POLLO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di petto di pollo a tocchetti
- 800 g di pomodori perini
- 30 g di olive nere
- 2 cipolle
- 2 peperoni
- maggiorana
- timo
- prezzemolo
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Passare i pomodori al passaverdure.

Affettare cipolle e peperoni e cuocerli per 10 minuti con olio, pepe e sale.

Unire le olive, il pomodoro passato e le erbe tritate e far sobbollire per 15 minuti.

Aggiungere il pollo, regolare di sale e pepe e cuocere per 20 minuti.