GALLETTI ALLE OLIVE

Ingredienti per 4 persone:

- 3 galletti
- 1/2 cipolla
- 50 g di burro
- olio d'oliva
- 5 pomodori perini
- 1/2 bicchiere di brandy
- 100 g di olive verdi
- 1 cucchiaio di capperi
- erbe aromatiche
- brodo
- sale
- pepe

Pulite e fiammeggiate i galletti, tagliateli in quattro pezzi.
In un tegame mettete il burro con 4 cucchiai d'olio, soffriggete la cipolla affettata, unite i pezzi di galletto e fateli rosolare.
Aggiungete i pomodori passati, lasciate asciugare il sugo, bagnate col brandy, fatelo evaporare poi mettete le olive a rondelle, un cucchiaio di capperi, un po' di brodo.
Coprite e portate a cottura.
Prima di togliere dal fuoco spolverizzate con le erbe tritate, mescolate passate su un piatto e servite.