

POLLO AGLI AROMI

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo tagliato a pezzetti
- 8 cucchiaini di olio d'oliva
- 4 spicchi di aglio
- 1 cipolla bianca
- 4 foglie di alloro
- 1 bicchiere di vino bianco
- sale
- pepe

Preparate il condimento con 4 cucchiaini di olio, il vino, gli spicchi d'aglio schiacciati, l'alloro spezzettato, sale e pepe. Lasciatevi insaporire il pollo per un paio d'ore.

Fate imbiondire la cipolla in una teglia con il rimanente olio, disponetevi il pollo e fate prendere colore a fuoco vivo. Cuocete a fuoco moderato aggiungendo a poco a poco il condimento usato per aromatizzare la carne.