POLLO ALLE OLIVE 4

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 3 pomodori
- 3 peperoni
- 3 zucchine
- 100 g di olive nere
- alcune foglie di basilico
- 1/2 bicchiere di olio d'oliva
- sale
- pepe

Tagliate il pollo in 8 pezzi e doratelo in una padella con olio, sale e pepe.
Aggiungete i peperoni e le zucchine tagliati a fettine, e i pomodori tagliati in 4 parti.
Mescolate il tutto aggiungendo il basilico e lasciate cuocere per 45 minuti.
Prima della fine della cottura aggiungete le olive senza osso.
Lasciate ancora cuocere per 5 minuti.