

POLLO CON CIPOLLINE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 cosce di pollo con sopracoscia
- 4 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 bicchiere di vino rosso
- prezzemolo tritato
- 500 g di cipolline già spellate
- sale

Colorire il pollo in 4 cucchiaini di olio caldo, salare e spruzzare con un bicchiere di vino da far evaporare a fuoco moderato. Cospargere con il prezzemolo tritato, unire le cipolline. Coprire e cuocere a fuoco medio per circa 1 ora, mescolando un paio di volte. Se occorre bagnare con acqua calda. Servire il pollo circondato dalle cipolline.