



Pollo all'isolana - [Visualizza sul sito di cockerina](#)

acciughe - vino bianco - olive

Ingredienti per 4 persone:

1,500 kg di pollo
3 spicchi d'aglio
3 cucchiaini di olio evo
½ bicchiere vino bianco secco
2 cucchiaini di aceto bianco
200 gr olive nere
2 filetti di acciuga sott'olio
una decina di pomodorini pachino
sale, pepe.

Procedimento:

Lavare il pollo e tagliarlo a pezzi, (io tolgo anche la pelle così è meno grasso?)
Far imbiondire gli spicchi di aglio interi nell'olio, unire i pezzi di pollo e farli rosolare a fuoco vivace per una decina di minuti.
Bagnare col vino e l'aceto.
Intanto snocciolare le olive, tritarne la metà assieme alle acciughe e aggiungere questo trito al pollo.
Alzare la fiamma e far evaporare il vino.
Dividere a metà i pomodorini e unirli al pollo aggiustando di sale e pepe.
Cuocere a fuoco lento per circa 40 minuti, incorporare anche le olive non tritate, alzare la fiamma, far insaporire per altri 5 minuti e servire caldo.

