

POLLO ALLE OLIVE DI FRANCESCA



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 250 olive verdi
- petti di pollo
- 250 olive nere
- salsa Worcestershire

Come si prepara

Oliare una padella alta 5 cm, tagliare a quadretti i petti di pollo battuti in precedenza e poi metterli sul fuoco sull'olio caldo, salare il pollo da entrambi i lati.

Far dorare il pollo e aggiungere le olive snocciolate intere, far cuocere a fuoco lento con il coperchio.

Dopo 10 minuti alzare la fiamma e sfumare con salsa worcester.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Tags

ricette utenti, pollo, carne, pollo alle olive