

POLLO ALLA LIGURE

Tagliare il petto di pollo a piccoli pezzetti per ricavarne dei bocconcini.

Mettere i bocconcini di pollo in una ciotola e infarinarli leggermente.

In una padella mettere a riscaldare un filo d'olio extra vergine d'oliva, e fare rosolare i bocconcini di pollo.

Appena prendono colore, salare, pepare e aggiungere il rosmarino, www le olive e i pinoli.

Mescolare bene per insaporire.

Bagnare con del vino bianco, lasciare evaporare, e cuocere ancora per qualche minuto.

Ricette di cucina