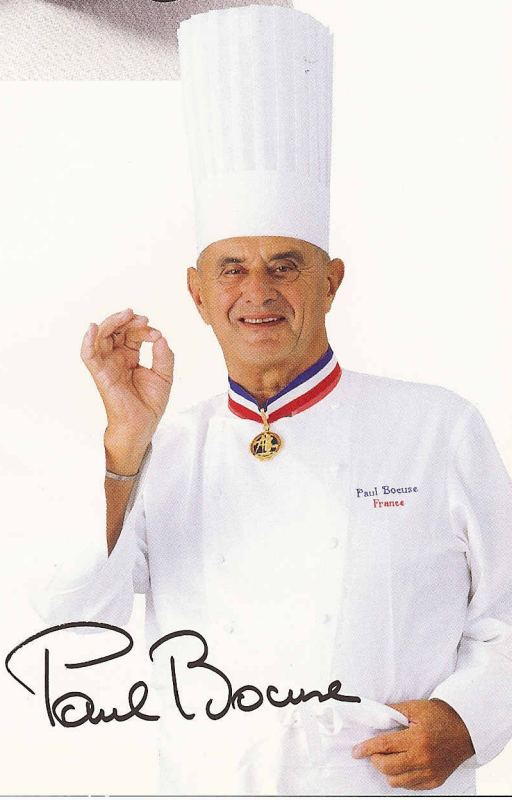
Pollo alla nizzarda

Per 2/4 persone

staub
en Alsace

Ingredienti

2 kg. di pollo, 1 tazza e mezza di erbe aromatiche fresche (mezza tazza di timo, mezza tazza di rosmarino, mezza tazza di salvia), 1 tazza di olive nere denocciolate, 2 grossi pomodori tagliati in 4, 1 cucchiaio da tavola di aglio tritato, sale e pepe, 1 tazza di brodo di pollo.

Togliete il grasso dalla parte finale del pollo.
Farcite il pollo con le olive, l'aglio, le erbe, i pomodori, salate e pepate.
Cospargete la pelle del pollo con sale e pepe.
Pre-riscaldate «La cocotte» sul fornello con olio d'oliva. Rosolate il pollo per 2 minuti su entrambi i lati. Coprite «La cocotte» e lasciate sul fornello a fuoco medio per 50/60 minuti avendo cura di girarlo per non farlo attaccare. Togliete il pollo dalla casseruola ma lasciatevi il fondo di cottura. Mettete nuovamente la casseruola sul fornello, aggiungetevi il brodo di pollo, portate ad ebollizione e deglassate il fondo con un cucchiaio di legno, riducendo il liquido della metà.
Servite il pollo con la salsa e il ripieno nizzardo.

Buon appetito !