

ALI DI POLLO CON LE OLIVE

(per 4 persone in circa 40 minuti)

Ingredienti: gr. 700 di ali di pollo, una cipolla, gr. 300 di polpa di pomodoro, gr. 100 di olive verdi farcite, gr. 50 di olive nere, uno spicchio di aglio, un ciuffo di prezzemolo, vino bianco secco, olio, burro, sale e pepe.

Procedimento: In una casseruola soffriggete la cipolla sbucciata e tritata con una noce di burro e due cucchiari d'olio. Aggiungete la polpa di pomodoro, salate, pepate, cuocete per circa 20 minuti con coperchio. Intanto, in una padella, scaldate $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio, unite le ali di pollo (precedentemente fiammeggiate, lavate ed asciugate) e rosolatela a fuoco vivo per alcuni minuti. Poi mettetele, ben scolate dal condimento, nella casseruola con la salsa di pomodoro; spruzzatele con $\frac{1}{2}$ bicchiere di vino bianco e cuocetele a fuoco lento con coperchio per circa 20 minuti. A metà cottura unite le olive verdi, quelle nere snocciolate ed il prezzemolo lavato, asciugato e tritato insieme all'aglio sbucciato.