Fusi di pollo con pomodori e olive



Tempo di preparazione: 45 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1
- Fusi di pollo: 8
- Olio extra vergine di oliva: q.b.
- Olive nere: 50 gr
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.

Preparazione

I fusi di pollo con pomodoro e olive nere sono un secondo di carne semplice e gustoso. Preparate tutto in un tegame senza sporcare quasi nulla, cucinati così sono saporiti e rimangono teneri e succosi, con un sughetto cremoso perfetto per fare la scarpetta!

1. Verste un pochino di olio in un tegame e fate rosolare in maniera omogenea i fusi di pollo ben sciacquati ed asciugati, metteteli poi da parte.
2. Nello stesso tegame versate un altro pochino di olio e fare soffriggere la cipolla e l'aglio tritati finemente, aggiungete la ***polpa fine Pomì***, sale, pepe e lasciatela insaporire per un paio di minuti.
3. Unite quindi le olive nere, i fusi di pollo e coprite con un coperchio, lasciateli cuocere per 10-15 minuti per lato a fuoco dolce.

For this recipe we used:

Polpa Fine 800 gr

