

Pollo in casseruola

(Con olio "Casaliva", capperi di Gargnano, olive sotto sale)

Ingredienti:

Un pollo di circa 1300 gr, 2 spicchi d'aglio, un rametto di rosmarino, qualche foglia di salvia, una manciata di olive sotto-sale, 4 cucchiaini di olio, 4 cucchiaini di passato di pomodoro, succo di limone, 2 filetti d'acciuga, 30 gr di capperi al sale, un uovo, sale, pepe.

Come si prepara:

tagliare il pollo a pezzi piuttosto piccoli, lavateli e asciugateli. Metterli in una casseruola, unite gli spicchi d'aglio, il rosmarino, la salvia. Salate, insaporite con una macinata di pepe, irrorate con l'olio e coprite la casseruola. Fate rosolare il pollo a fiamma bassa. Quando sarà dorato versatevi sopra il passato di pomodoro e mescolate, lasciate cuocere per qualche minuto. Tritate e dissalate le acciughe, i capperi e le olive e metterli sul pollo con il succo di mezzo limone, mescolate e cuocete a fuoco basso per 40 minuti. Ultimata la cottura mettete il pollo in un piatto caldo. Frullate il tuorlo d'uovo con il succo di limone e unite al fondo di cottura, mescolando su fuoco basso. Versate il sugo sul pollo e servite.