



## Pollo con Olive

Zeytinli Tavuk



Mezzo kg. carne di pollo senza ossa  
2 cucchiaini olio d'oliva  
Una carota  
Una pepe di charleston  
Una zucca  
2 cucchiaini olio d'oliva  
Mezzo cucchiaino di sale  
Mezzo cucchiaino di pepe nero  
Per la sopra;  
3 pomodori  
2 spicchi taglio  
1 pizzico di basilico  
Mezzo sbuccia di limone grattugiato  
20 olive nere 20 olive verde  
2 cucchiaini olio d'oliva  
Mezzo cucchiaino di sale

# Questa ricetta si può preparare in 3 fasi. Prima mente il pollo si taglia come il dado poi nella si cucina per un'pò con olio d'oliva poi si aggiungono sale e pepenero poi si leva dal fuoco.

# Secondo fase nella padella si mette 2 cucchiaini olio d'oliva e si riscalda poi si aggiungono aglio pestato. Quando cambia il colorw d'aglio si aggiunge pomodoro . Ppi si aggiungono basilico grattugiato, grattugamento sbucia di limone ed olive verde e nere levati dai semi e tagliati. Ultimamente si aggiunge la salse e si leva dal fuoco.

# In terza fase invece , nella padella si mette 2 cucchiaini oli d'olive e spazio di 3 minuti si aggiungono carta tagliata in dado, pepe di charleston, pepe rossa e zucca si miscelano per un'pò.

# La miscelata si rimane nella padella alla sopra si aggiunge carne di pollo ed alla sopra di carne si aggiunge miscelata di pomodoro. Ppi si coperta il coperchio di padella e si cucina circa per 20 minuti sul fuoco basso.

**Nota:** Nella preparazione di questa ricetta si usa parte bagette del pollo.