



Pollo con patate e olive

<https://www.lacucinaimperfetta.com/pollo-con-patate-e-olive/>



 Preparazione: **15 min**

 Cottura: **45 min**

 Tempo totale: **1 h**

 Difficoltà: **facile**

 GLUTEN FREE  SENZA LATTOSIO  SENZA UOVA

Il **pollo con patate e olive** è un secondo piatto saporito e molto facile da fare che si prepara tutto in padella. Tutti gli ingredienti si cuociono insieme e così i sapori si amalgamano perfettamente tra loro e **sporcherete solo un tegame**. Una **ricetta furba** che piacerà praticamente a tutti e potrete utilizzare in tante occasioni diverse, da una semplice cena in famiglia ad una con gli amici. Il pollo, ben rosolato su fiamma viva, risulterà croccante fuori e tenero e umido dentro e le patate saranno dorate e saporite. Vi consiglio di utilizzare un buon pollo allevato all'aperto che, oltre ad essere più buono e dalla carne più compatta, rilascia meno acqua in cottura.

Un'altra ricetta di pollo in tegame che vi consiglio è quella del [pollo allo zafferano](#).

[Giuliana Manca](#)

INGREDIENTI

QUANTITÀ PER 2-3 PERSONE



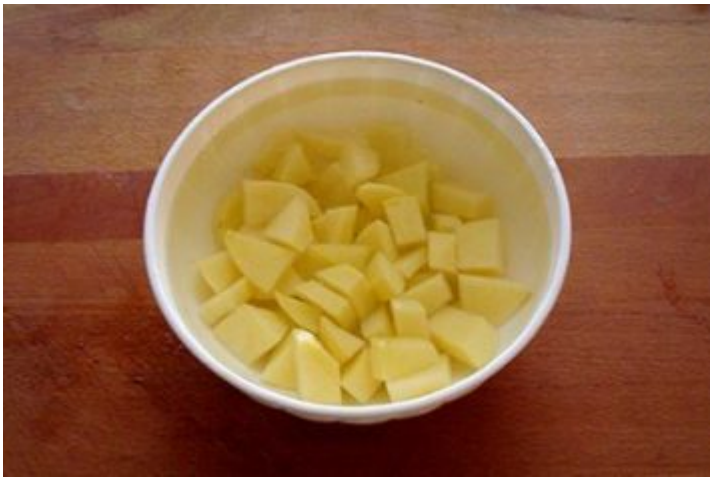
- pollo in pezzi 550 g
- patate 300 g
- cipolla 30 g
- olive taggiasche 30 denocciolate
- vino bianco 1 bicchiere
- olio extra vergine di oliva 3 cucchiari
- brodo 3 dl
- zafferano 1 bustina
- sale
- pepe
- maggiorana

PROCEDIMENTO

COME PREPARARE IL POLLO CON PATATE E OLIVE

1

Sbucciate e tagliate a cubetti le patate e man mano mettetele in una ciotola con dell'acqua fredda. Affettate la cipolla e fatela dorare in un tegame con l'olio.



2

Mettete nel tegame i pezzi di pollo, fatelo rosolare bene da tutti i lati e sfumate con il vino bianco.



3

Una volta evaporato il vino unite 2/3 del brodo in cui avrete sciolto la bustina di zafferano e cuocete a fiamma bassa per circa 20 minuti. Potete anche utilizzare una fiamma media e coprire con un coperchio. Salate leggermente. Trascorsi 20 minuti unite le patate e le olive e cuocete fino a quando le patate non saranno ben cotte unendo, se necessario, il restante brodo. Regolate di sale e pepate e profumate con le foglioline di maggiorana.



CONSERVAZIONE

Potete conservare il pollo con patate e olive per un paio di giorni in frigorifero all'interno di un contenitore.

CONSIGLI E VARIANTI

Fate molta attenzione alla cottura del pollo perchè i tempi potrebbero variare a seconda della grandezza dei pezzi che andrete ad utilizzare.

Se non vi piace il gusto e il profumo dello zafferano potete sostituirlo con della curcuma in polvere che darà al pollo un sentore più esotico.