

## Pollo con porro e olive



### **Ingredienti** (per 1 porzione)

120 g di sovracosce di pollo  
1 porro  
1/4 di scalogno  
15 g di olive taggiasche denocciolate  
10 g pinoli Bio,Logico Despar  
10 g di capperi  
1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva  
mezzo cucchiaio di aceto di vino bianco  
una puntina di aglio  
sale q.b.  
pepe q.b.

### **Procedimento**

1. Pulisco il porro privandolo delle foglie esterne più dure, della radice e taglio tutto a pezzettini. In un tegame, con un cucchiaio di olio, faccio appassire lo scalogno tritato, aggiungo il porro e rosolo a fuoco basso. Insaporisco con sale e pepe.
2. Aggiungo anche l'aceto, le olive, i capperi, i pinoli e continuo la cottura per 10 minuti.
3. Nel frattempo verso l'olio rimasto in un tegame, unisco l'aglio, aggiungo le sovracosce di pollo, sale e pepe, cuocio per 20 minuti a fuoco lento coprendo con un coperchio e unendo mezzo bicchiere di acqua.