



## SOVRACCOSCE DI POLLO IN CASSERUOLA

Sovraccosce di pollo in casseruola

- 4 sovraccosce senza pelle
- 12 pomodorini Piccadilly o ciliegino caramellati (si possono preparare precedentemente seguendo la ricetta di Lisa)
- 1 Cucchiaino di pistacchi
- Foglie di basilico
- 4 Cucchiaini di olio e.v.o.
- 1 spicchio d'aglio

In una casseruola scaldare l'olio con lo spicchio d'aglio, quindi aggiungere il pollo e lasciarlo rosolare bene. Sfumare con  $\frac{1}{2}$  bicchiere di vino bianco, regolare di sale e pepe e coprire la casseruola, lasciando cuocere per 30 minuti.

Una volta caramellati, si aggiungono i pomodorini alla casseruola e si lasciano insaporire per 15 minuti. Le sovraccosce sono pronte, ma prima di servirle aggiungere qualche foglia di basilico sminuzzata e i pistacchi, tritati grossolanamente.