



## POLLO ALLO ZAFFERANO

Pollo allo zafferano

4 sovracosce di pollo senza pelle  
100 Gr. olive taggiasche denocciolate  
Foglie di menta  
2 spicchi d'aglio schiacciati  
1 bicchiere di vino bianco secco  
1 bustina di zafferano  
4 cucchiari di olio e.v.o.

in una casseruola scaldare l'olio con l'aglio schiacciato quindi aggiungere le sovracosce e lasciar dorare bene,

aggiungere  $\frac{1}{2}$  bicchiere di vino e lasciar evaporare, dopo 3 minuti aggiungere le olive, coprire la casseruola e abbassare la fiamma, lasciar cuocere 30'.

Sciogliere lo zafferano nel restante vino aggiungere al pollo girare bene e regolare di sale e pepe a piacere, finire di cuocere 10 minuti, quindi lasciar riposare 15 minuti prima di servire