



Bocconcini di pollo alle olive - [Visualizza sul sito di Susy.M](#)

Secondi piatti - pollo - olive verdi

500 gr. di bocconcini di pollo o petto di pollo
1 cipollina
1 spicchio d'aglio
100 gr. olive verdi snocciolate affettate o intere
vino bianco
una noce di burro
olio evo
sale, pepe

In una padella rosolare nell'olio e burro la cipollina e l'aglio tritati. Unire i bocconcini di pollo o il petto tagliato a pezzetti, il sale e il pepe, mescolare e proseguire la cottura per 5 min. circa (dipende dalla grandezza dei pezzi). Sfumare con il vino bianco e unire le olive. Fate rosolare bene i bocconcini e servite caldo.

