

## Pollo al limone ed olive



Esecuzione: Facile

Preparazione: 20

Cottura: 60

Dosi per 4 persone

Pulisci il pollo e taglialo a pezzi che andrai poi a disporre in una padella larga con gli spicchi d'aglio non pelati. Aggiungi il limone pelato e tagliato a spicchi, le olive, il coriandolo tritato, il curry, un pizzico di sale e pepe, l'olio extra vergine di oliva e l'acqua. Rosola brevemente, portando ad ebollizione, quindi abbassa il fuoco e lascia cuocere coperto per circa 1 ora a fuoco dolce.

Servi il pollo ben caldo.

### Ingredienti per 6 persone

- Per il pollo:
- 1,5 kg di pollo
- 1 limone
- 3 spicchi d'aglio
- 1/2 kg di olive verdi
- 1/2 bicchiere d'acqua

- 2 cucchiari di coriandolo
- 1 cucchiario di curry
- 2 cucchiari di olio EV di oliva
- sale e pepe