



FAGIOLINI BRASATI

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 cucchiaini 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, lasciando cuocere per 30 minuti.

Sciogliere lo zafferano nel restante vino bianco e aggiungere al pollo. Mescolare e regolare di sale e pepe a piacere. Cuocere per altri 10 minuti, spegnere il fuoco e lasciar riposare per 15 minuti prima di servire.