



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Pollo alle barbe di becco



4 Persone

Secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **tegame**

Il pollo alle barbe di becco è una tipica ricetta della cucina ligure; regione in cui la tradizione del pollo è molto antica. In origine era molto utilizzata nei pranzi di Natale. Gli ingredienti principali sono le barbe di becco, un'erba molto diffusa nei paesi di montagna dal sapore simile alla cicoria, ed ovviamente le olive rigorosamente taggiasche.

Ingredienti

- 1 Kg di pollo
- 750 gr di barbe di becco
- 20 olive nere
- olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla
- aglio
- prezzemolo
- vino bianco
- 4 pomodori pelati
- sale
- pepe

Preparazione Pollo alle barbe di becco

Passo 1.

Pulite, tagliate in pezzi e sbollentate le barbe di becco, quindi mettetele da parte dopo averle fatte sgocciolare.

Passo 2.

Tagliate il pollo in pezzi, quindi fatelo rosolare in un tegame con olio, aglio cipolla e prezzemolo tritati.

Passo 3.

Sfumate con un bicchiere di vino bianco secco.

Passo 4.

Aggiungete i pomodori pelati e fate cuocere a fiamma bassa per 30/40 minuti.

Passo 5.

Aggiungete le barbe di becco e le olive quindi proseguite la cottura per altri 15 minuti.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 17/01/2020
- ✓ **Calorie:** 250 a porzione
- ✓ **Rating:** 4,6 (4 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)