

*Ideale per una  
silhouette perfetta*



## *Pollo agli agrumi con olive*

### INGREDIENTI

ingredienti per 4 persone

- 1 pollo di circa 1,2 kg
- il succo di 2 arance e 1/2 pompelmo
- 1 arancia tagliata a rondelle
- 1/2 pompelmo tagliato a rondelle
- 40 g di olive nere
- rosmarino
- olio extra vergine d'oliva
- sale e pepe

### ESECUZIONE

Tagliare il pollo a pezzi e farlo marinare per almeno 4 ore con il succo degli agrumi, mezzo bicchiere di olio, sale e pepe. Trascorso il tempo, versare il tutto nella casseruola cercando di non sovrapporre i vari pezzi, aggiungere alcuni rametti di rosmarino e passare in forno a 180° per circa 50 minuti, girando i pezzi di pollo almeno un paio di volte, senza coprire con il coperchio. A metà cottura circa unire le olive, l'arancia e il mezzo pompelmo a rondelle. Prima di servire fare riposare il pollo alcuni minuti.

ispirato al film

IL  
**DIABOLO**  
VESTE  
**PRADA**

disponibile in DVD

