

## POLLO – POLLO MAROCCHINO ALLE SPEZIE CON OLIVE E Victoria



*Profumi di spezie vi trasporteranno in un istante in medioriente per questa ricetta tradizionale in cui Victoria sostituisce con più eleganza e sapore il limone confit locale. Se avete un tajine o una bella pentola a lunga cottura in coccio o anche in ghisa è il momento di tirarla fuori.*

### INGREDIENTI X4

- kg 2 Pollo cosce intere senza pelle
- 3 Cipolle dorate
- 1 Spicchio aglio
- 1 C Radice zenzero grattugiata
- G 100 Olive verdi denocciolate
- ½ cucchiaino Di ognuna di queste spezie in polvere:
  - . Cumino, coriandolo, curcuma,
  - Peperoncino, zafferano, paprica dolce, cannella, sale
- qb Olio extravergine di oliva
- 3 C [Victoria. Limone dolceamaro all'inglese](#)
- facoltat. Patate bollite tagliate a grossi pezzi

### PROCEDIMENTO

Mondare e tritare cipolla e aglio e stufarla a fuoco basso con 4-5 cucchiai di olio.

Aggiungere pollo, spezie, sale e zenzero tritato, e dorarlo bene.

Coprire con acqua (circa 750 ml) e lasciar cuocere coperto a fuoco basso, verificare spesso e aggiungere acqua se necessario. Dopo 40 minuti circa il pollo sarà cotto il fondo si sarà ritirato in una salsa densa e profumata.

Aggiungere [Victoria. Limone dolceamaro all'inglese](#), le olive e mescolare bene, cuocendo ancora per 2 o 3 min. Verificare il sale. Servire caldo con le patate bollite a parte se gradite.



1h15 min