

SECONDI PIATTI

## Pollo piccante

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 90 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

COSCE E SOVRACOSCE DI POLLO 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
PASSATA DI POMODORO 500 gr  
PREZZEMOLO tritato - 2 ciuffi  
PEPERONCINI ROSSI THAI sottolio - 2  
PEPERONCINI VERDI PICCANTI sottolio -  
2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
OLIVE NERE  
SALE  
VINO BIANCO ½ bicchieri

### PREPARAZIONE

**1** Per preparare il pollo piccante dovrete reperire circa un chilo tra cosce e sovracosce di

pollo, non che gli altri pezzi non vadano bene, ma a nostro avviso viene meglio con queste parti del pollo.

Quindi pulite le cosce e sovracosce da penne residue e eventuale peluria rimasta, per fare prima potete anche fiammeggiare tutto.

**2** Versate un bel giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola piuttosto ampia da poter contenere tutti i pezzi di pollo e a bordi non troppo bassi e fate scaldare a fuoco vivace.

**3** Nel frattempo tritate finemente tre spicchi d'aglio, quindi uniteli all'olio extravergine d'oliva e fate soffriggere brevemente. Aggiungete nella casseruola, dopo un paio di minuti, anche la carne, ovvero le cosce e le sovracosce di pollo e fatele rosolare uniformemente sempre a fuoco vivace, girandole su tutti i lati.

**4** Sfumate, ora, con mezzo bicchiere di vino bianco e fate evaporare molto velocemente a fuoco alto. Nel mentre, preparatevi con il concentrato di pomodoro diluito in poca acqua e unitelo alla casseruola.

**5** E' giunto il momento di aggiungere anche l'elemento piccante, caratteristico di questa ricetta: aggiungete quindi ora i peperoncini rossi e verdi sott'olio. Si tratta di peperoncini thai molto piccanti, quindi regolate la quantità in base al vostro gusto per il piccante.

**6** Aggiungete, infine, la passata di pomodoro, salate adeguatamente, aggiungete il prezzemolo tritato e fate cuocere per almeno un'ora a casseruola coperta.

**7** Aggiungete le olive nere solo a fine cottura e lasciate che insaporiscano la preparazione giusto per un paio di minuti. Spegnete il fuoco e servite il pollo piccante in tavola ancora caldo con abbondante pane per la scarpetta!