

SECONDI PIATTI

Filetti di pollo piccante ai peperoni

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [2 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [35 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Volete organizzare una cenetta sfiziosa per voi e per i vostri amici? Bene allora questa è la ricetta che fa per voi. I filetti di pollo piccante ai peperoni sono proprio saporiti, sfiziosi e tanto semplici da fare. In men che non si dica riuscirete con pochi passaggi a creare con un semplice petto di pollo un piatto goloso.

Spesso infatti la carne bianca risulta poco saporita o asciutta, ma credeteci fatta in questo modo, sarà irresistibile. Piccante al punto giusto e grazie alla presenza dei peperoni questo secondo piatto conquisterà anche i palati più esigenti.

I filetti di pollo piccante ai peperoni è uno di quei

piatti che costa poca fatica nel realizzarlo ma dà sempre tanta soddisfazione! Provate questa ricetta, facile e veloce che vi farà entusiasmare al primo assaggio!

Provate questa nostra versione e se cercate nuove idee provate anche queste altre ricette con il pollo:

[pollo arrosto](#)

[pollo alla cacciatora](#)

[pollo alle mandorle](#)

INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 800 gr

PEPERONE GIALLO 350 gr - 1

CIPOLLA 120 gr - 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

FARINA 100 gr

PAPRIKA PICCANTE colmo - 1 cucchiaio
da tavola

POMODORI CILIEGINI 150 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare il pollo piccante ai peperoni, per prima cosa tagliate il petto di pollo a strisciole.





2 In secondo luogo pulite, lavate e tagliate a striscioline anche il peperone.





3

Ora tagliate anche la cipolla, i pomodori ciliegini e il peperoncino.







- 4 A questo punto miscelate la farina con la paprika ed utilizzate questo composto per infarinare le striscioline di pollo.





5

Scaldate l'olio extravergine e fatevi friggere le striscioline di pollo.



6

Scaldate in una padella l'olio insieme al mezzo peperoncino tagliato a pezzetti e alla cipolla affettata quindi unite il peperone, lasciate soffriggere. a fiamma viva

Quando i peperoni saranno appassiti, unite alla padella anche i pomodorini tagliati a metà e lasciate cuocere a fuoco vivo unite il pollo preparato regolate di sale e pepe e lasciate insaporire il tutto per pochi minuti.





