

SECONDI PIATTI

Pollo ai peperoni rossi

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 pollo
3 peperoni rossi
1 scalogno (o cipolla)
1 manciata di capperi
1 manciata di olive verdi
500 g pomodoro a pezzettini
sale
pepe
1 bicchiere di vino
olio
acqua q.b.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Togliere la pelle del pollo, e tagliarlo a pezzi. Mondare i peperoni e affettarli a julienne.



3 Mettere a rosolare il pollo in una padella antiaderente con un filo d'olio fino a quando risulterà dorato e la parte esterna cotta.



4 Regolare di sale, un pizzico di pepe, aggiungere gli scalogni, o la cipolla tagliata a fettine sottili, i capperi e le olive.

Sfumare con un bicchiere di vino bianco.



5 Quando il vino sarà evaporato, aggiungere il pomodoro a pezzetti e lasciar cuocere aggiungendo acqua calda quando il sugo si restringe.



6 Dopo circa 20 minuti, aggiungere i peperoni, regolare il sale e lasciarli cuocere a fiamma bassa. Quando i peperoni saranno cotti, il piatto è pronto per essere servito.



