

SECONDI PIATTI

## Pollo all'abruzzese

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [70 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

POLLO 1  
POMODORI 5  
PEPERONI 2  
CIPOLLE 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il pollo e fatelo dorare in un tegame con olio e cipolla tagliata finemente; salate, pepate ed unite i pomodori pelati e tagliati in pezzi.



2 Arrostite i peperoni sulla piastra, tagliateli a listerelle, puliteli e metteteli a cuocere con un po' d'olio, coperti ed a fuoco moderato.



**3** A cottura ultimata, unite i peperoni al pollo, lasciate insaporire e dopo circa 10 minuti servite ben caldo.