

SECONDI PIATTI

# Pollo con peperoni

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

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



## INGREDIENTI

POLLO a pezzi - 800 gr  
PEPERONI gialli e rossi - 4  
POMODORI CILIEGINI 7  
CIPOLLE BIANCHE ½  
CIPOLLE ROSSE ½  
VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativo - 1

## PREPARAZIONE

- 1 Fiammeggiare il pollo per rimuovere eventuali piume e peluria residua, lavarlo e asciugarlo.

Pulire i peperoni e tagliarli a falde, tagliare la cipolla a fettine e i pomodorini a metà.

In una padella capiente versare un filo d'olio con le due metà di cipolla bianca e rossa a fettine sottili. Quando la cipolla inizia appena a dorarsi, aggiungere il pollo e farlo rosolare da tutte le parti.



**2** Aggiungere il sale e pepe, insaporire qualche altro minuto, sfumare con vino bianco.

Dopo che l'alcol è evaporato aggiungere i peperoni e i pomodorini.



**3** Cuocere qualche minuto a fuoco vivace, poi coprire con un coperchio e continuare la cottura girando ogni tanto per non far attaccare il cibo sul fondo e per far amalgamare

bene i vari sapori in cottura.