

SECONDI PIATTI

Pollo e salsiccia al sugo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 25 min COTTURA: 80 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

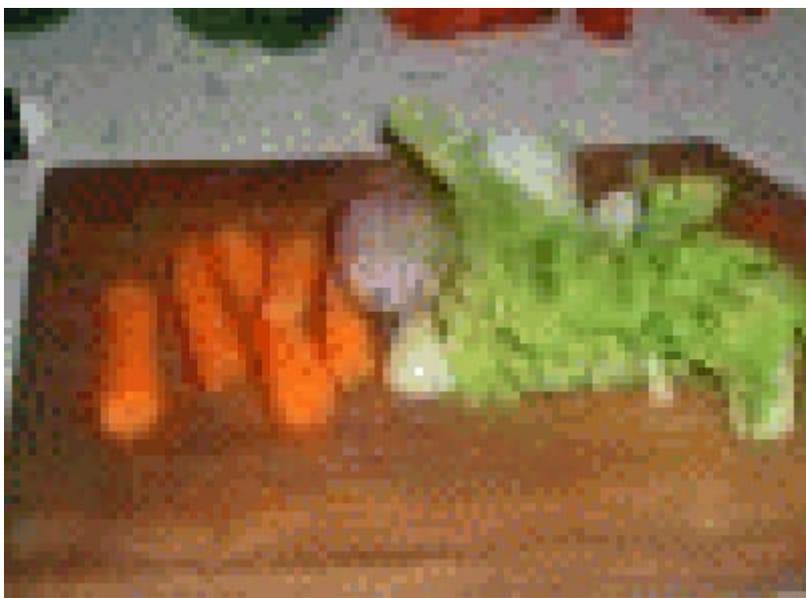


INGREDIENTI

- 6 sovracosce di pollo spellate
- 6 salamini
- 250 g passata pomodoro
- 5 carote
- 3 peperoni
- 2 gambi sedano
- 1 scalogno
- timo
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1 Preparate il soffritto tritando carote, sedano e scalogno.



2 Aggiungete le sovracosce di pollo, fate rosolare da entrambe le parti, salate e pepate.



3 Tagliate a listarelle i peperoni, aggiungeteli in tegame e cuocete per 15 minuti.



4 Quando inizieranno ad appassire i peperoni aggiungete i salamini tagliati a metà e mescolate bene.



5 Aggiungete la passata di pomodoro, il timo fresco e aggiustate di sale e pepe.



6 Cuocete ancora per circa 1 ora.

Servite ben caldo.

