

SECONDI PIATTI

## Pollo indiavolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 60 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

POLLO tagliato a pezzetti - 1  
CIPOLLE 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONI 2  
SEDANO 1  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
SALE  
BRODO VEGETALE oppure acqua -

### PREPARAZIONE

- 1 Mettete in un tegame dai bordi alti il pollo tagliato a pezzi, unite l'olio, i peperoni a filetti, la cipolla tagliata a fette, il sedano tagliato a pezzettini, uno spicchio di aglio schiacciato, un peperoncino molto piccante tagliato a fettine ed il sale.



**2** Mettete il tutto sul fuoco a fiamma vivace per 5/10 minuti mescolando per non fare attaccare.

Aggiungete due bicchieri di acqua o brodo vegetale e lasciate cuocere finchè la carne e la verdura risulteranno ben cotti.



3 Servite con purè di patate o con polenta bianca.