

SECONDI PIATTI

Pollo marinato di Marta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr
BIRRA chiara - 66 cl
ROSMARINO 1 rametto
TIMO 2 rametti
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
ERBA CIPOLLINA 3 ciuffi
ORIGANO ESSICCATO 1 cucchiaio da tè
PAPRICA 1 cucchiaio da tè
SPICCHIO DI AGLIO 4
CIPOLLE 3
PEPERONI gialli, verdi e rossi - 6
SALE

PREPARAZIONE

1 Marinare il pollo con la birra, l'aglio e le spezie.



- 2 Intanto rosolare in abbondante olio le cipolle, quando saranno dorate aggiungere i peperoni a filetti.



- 3 Cuocere il pollo sulla piastra ben calda, aggiungerlo alle verdure, regolare di sale, servire con riso bianco.



