

SECONDI PIATTI

Pollo, peperoni e cipolle

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

400 g di pollo
3 peperoni
2 cipolle
1 bustina di zafferano
olio
sale
peperoncino
prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzetti il pollo.



2 Ridurre i peperoni a filetti.



3 Affettare le cipolle e metterle in una padella con un filo di olio.



4 Lasciarle ammorbidire per qualche minuto, aggiungere i peperoni.



5 Dopo una decina di minuti di cottura aggiungere mezzo bicchiere di acqua in cui sciogliere una bustina di zafferano.



6 Aggiungere il pollo, salare e lasciare cuocere per circa dieci minuti.



7 Al termine della cottura aggiungere il prezzemolo tritato e far asciugare il sugo.

