

SECONDI PIATTI

Pollo ai peperoni ... semplicemente divino

di: *Corinna*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *10 min* COTTURA: *30 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

COSCIA DI POLLO 4

PEPERONI ROSSI 1

PEPERONI GIALLI 1

PEPERONI VERDI 1

PASSATA DI POMODORO 200 ml

CIPOLLE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

1 Separare i cosciotti dai sovraccosci (o in alternativa usare 8 cosciotti) e metterli in una

padella con un filo d'olio e un po di cipolla salare, papare e farlo rosolare da tutte le parti. togliere il pollo e mettere nella stessa padella i peperoni tagliati a tocchetti e lasciarli appassire 5 minuti.

Aggiungere i cosci la passata e lasciare cuocere a fuoco lento con un coperchio per 20-30min.

NOTE