

SECONDI PIATTI

Pollo alla basca

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

ali di pollo
peperone
pomodori
olio
cipolla
sale
pepe
pancetta.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il pollo a pezzi e lavarlo, soffriggere la cipolla con olio, aggiungere il pollo e far dorare, tirare su il pollo e conservare da parte.
Togliere il liquido del pollo dalla padella.



- 2 Nella stessa padella in cui si è cotto il pollo, rosolare i peperoni con un filo di olio, aggiungere i pomodori e far saltare il sughetto.



- 3 Ai peperoni unire il pollo messo da parte, nel frattempo friggere la pancetta in un padellino.



4 Aggiungere la pancetta a fine cottura del pollo.

