

SECONDI PIATTI

Pollo coi peperoni al forno

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

POLLO (1,100 kg) - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CIPOLLA 1
SPICCHI DI AGLIO 2
POMODORI CILIEGINI 200 gr
PEPERONI 600 gr
VINO BIANCO 100 ml
SALE
PEPE

Se amate i secondi piatti rustici e saporiti, il **pollo coi peperoni al forno** è proprio quello che fa per voi! Una ricetta davvero saporita che vi permetterà di mettere d'accordo tutta la famiglia. Fare questo secondo piatto è davvero semplice e vi permetterà di dedicarvi ad altro mentre esso cuoce.

Fare il pollo coi peperoni al forno, seguendo la nostra ricetta, sarà un gioco da ragazzi!

Se amate i secondi di carne bianca, provate anche a farlo con il [curry](#)!

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il pollo coi peperoni al forno per prima cosa private i peperoni dei semi e dei filamenti bianchi e tagliateli a pezzi.







2

Ora prendete i pomodorini e divideteli a metà. Affettate a questo punto anche la cipolla.





3 Tagliate il pollo in pezzi e fate rosolare questi ultimi in casseruola con l'olio extravergine d'oliva.

Non appena il pollo sarà rosolato in modo uniforme sfumate con il vino.

Ora prelevate dalla casseruola il pollo e conservatelo al caldo.

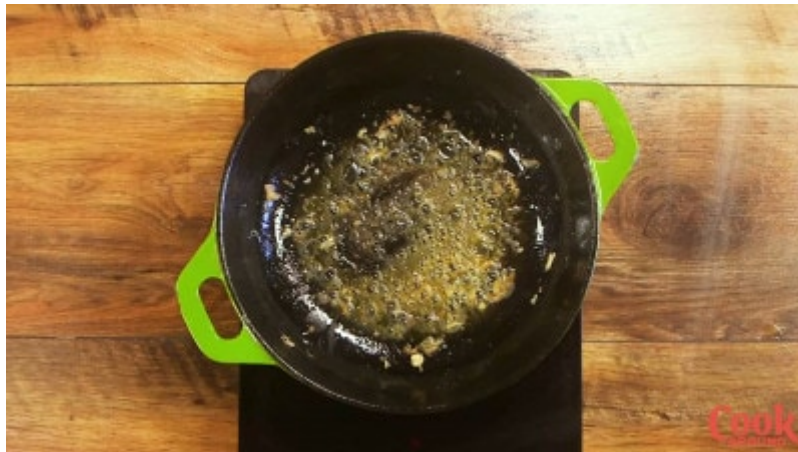


4 Nella stessa casseruola usata per rosolare il pollo, fate rosolare la cipolla affettata e i due spicchi d'aglio.

Non appena gli odori saranno rosolati, unite alla preparazione i peperoni privati dei semi e dei filamenti bianchi e tagliati a pezzi quindi lasciate insaporire per 5 minuti. Ora unite i pomodorini divisi a metà mescolate per un po'. A questo punto unite il pollo regolate di sale e pepe.

Qualora non utilizzaste una casseruola adatta alla cottura in forno, trasferite il pollo con le verdure in una teglia e infornate a 180°C in modalità statica per 40-50 minuti.

Trascorso il tempo necessario sfornate la teglia e servite il pollo ben caldo con i peperoni.







CONSIGLIO