

SECONDI PIATTI

Pollo con i peperoni classico romanesco

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il pollo con i peperoni è un classico della cucina romana, in particolare costituisce uno dei piatti fondamentali del pranzo del Ferragosto romano. Come in tutti i piatti semplici della tradizione, è fondamentale utilizzare materie prime di ottima qualità, solo così il vostro pollo con i peperoni sarà perfetto!.

INGREDIENTI

POLLO 1,2 kg
PEPERONI 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 4
VINO BIANCO 1 bicchiere
BASILICO 2 foglie
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE
facoltativo -
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Pulite il pollo, fiammeggiatelo per rimuovere le penne residue e tagliatelo in pezzi lasciando la pelle.

Scaldate in una casseruola dai bordi alti e sufficientemente capiente da poter accogliere sia il pollo che i peperoni, un generoso giro d'olio extravergine d'oliva, quindi unite anche quattro spicchi d'aglio in camicia e del peperoncino per chi lo desiderasse.



- 2 Quando l'olio inizierà a sfrigolare, unite alla casseruola i pezzi di pollo in modo tale che la pelle sia a contatto con il fondo della casseruola.



- 3 Fate rosolare il pollo in modo omogeneo girandolo anche sul secondo lato.

Nel frattempo pulite i peperoni, rimuovete il picciolo, i semi e i filamenti bianchi, lavateli e tagliateli a pezzetti.



- 4 Quando il pollo sarà ben rosolato, sfumatelo con un bicchiere di vino bianco e lasciatelo evaporare a fuoco vivace.



- 5 Una volta evaporato il vino, abbassate la fiamma ed unite i peperoni alla casseruola.



6 Salate la preparazione e aromatizzate con qualche foglia di basilico.



7 Coprite la casseruola e lasciate cuocere il pollo per circa un'ora prestando attenzione a che non s'asciughi troppo, nel caso aggiungete poca acqua calda.



8 Servite il pollo ancora ben caldo accompagnato dal sughetto di peperoni.

NOTE