

SECONDI PIATTI

## Pollo con i peperoni classico romanesco

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  
cucchiaini 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

Il peperone è originario dell'America centro-meridionale, dove esiste allo stato selvatico ed è conosciuto e coltivato da migliaia di anni. Gli Aztechi ne producevano decine e decine di varietà diverse quando arrivarono nel Nuovo Mondo gli spagnoli, che ne furono subito attratti. L'importazione in Europa del peperone comincia addirittura con il ritorno di Cristoforo Colombo dal suo primo viaggio. Non bisogna dimenticare che il navigatore genovese credeva di aver raggiunto l'India da Occidente ed era soprattutto a caccia di spezie pregiate: restò quindi molto colpito dal sapore piccante del peperoncino e lo scambiò per una varietà rossa di pepe. Di qui il nome di peperone. Nel XVI secolo la pianta era già abbastanza diffusa in tutta l'Europa meridionale, anche se fu dapprima usata più che altro con funzione ornamentale, in considerazione della bellezza dei frutti e dei loro colori vivaci. L'Italia è stata a lungo uno dei principali paesi produttori: negli ultimi anni la superficie delle coltivazioni si è molto ridotta, tanto da rendere la produzione insufficiente al fabbisogno nazionale. Permangono tuttavia alcune zone di produzione tradizionale e molto pregiata, come i territori di Senise in Basilicata e Carmagnola in Piemonte.