

SECONDI PIATTI

Pollo con i peperoni di mamma mia

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Siamo sicuri ch questa ricetta vi piacerà per il Pollo con i peperoni di mamma mia è una di quelle che entrano nel cuore e non se ne vanno più! Provatela, è proprio buonissima!

INGREDIENTI

POLLO 1
PEPERONI ROSSI 1
PEPERONI GIALLI 1
POMODORI 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Fare arrostire i peperoni in forno, spellarli e farli a listarelle.
Spezzare il pollo, metterlo a rosolare, con aglio, olio e peperoncino.



- 2 Una volta dorato, sfumare con il vino, aggiungere il pomodoro a pezzetti, e far cuocere circa 15 minuti.



- 3 Aggiungere i peperoni a lasciare fino a che il pollo non è cotto.

