

SECONDI PIATTI

# Pollo con i peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: bassa

PREPARAZIONE: 15 min

COTTURA: 105 min

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

POLLO 1 kg

PEPERONI dolci - 3

VINO BIANCO 1 bicchiere

POMODORO PELATO 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

SALE

PEPE NERO

Il carne bianca del pollo è buona, leggera e versatile. Può essere preparata in moltissimi modi diversi dal più classico dei classici **pollo con i peperoni** al più particolare pollo al curry. Quello con i peperoni è rustico e saporito è l'ideale per chi vuol mangiare di gusto. Famose sono le trattorie tipiche che lo propongono, soprattutto nella zona dei Castelli Romani. La ricetta perfetta del pollo con i peperoni? Eccola! La scarpetta è obbligatoria!

## Preparazione

- 1 Quando volete realizzare la ricetta del pollo con i peperoni per prima cosa fiammegiate il pollo, lavatelo e tagliatelo a pezzi.

Lavate i peperoni, puliteli dai semi e tagliateli a pezzetti.



- 2 Mettete in un tegame l'olio e il pollo salato e pepato, fatelo rosolare per un quarto d'ora.



**3** Aggiungete il vino e fatelo sfumare.



- 4 Non appena il vino risulta completamente evaporato, aggiungete i peperoni e i pomodori tagliati a pezzetti e continuate la cottura per circa un'ora e mezza a fiamma dolce.





**5** Servite il pollo con i peperoni ben caldo.



**Consigli e curiosità**