

SECONDI PIATTI

Pollo con i peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il **pollo con i peperoni** è una ricetta tipica della [cucina romana](#), un [secondo piatto](#) pieno di **gusto e colore** che spesso si *porta in tavola* durante le **occasioni conviviali più importanti**. **Colorati e carnosì peperoni** vengono cotti insieme alla **carne di pollo** in modo che quest'ultima venga impregnata dal **sapore intenso degli ortaggi**, la **polpa di pomodoro** fa da legante a tutti gli **ingredienti**. Prova tante [ricette con il pollo](#).

Il risultato finale lo puoi vedere **nella nostra ricetta completa di video e passo passo fotografico**. Segui le istruzioni per **cucinare in casa**, con le tue mani questo buonissimo **pollo con i peperoni**, oppure

prova queste altre **ricette con il pollo**:

[Pollo al curry veloce](#)

[Pollo alla cacciatore in bianco](#)

[Pollo al forno](#)

[Pollo alla cacciatore in rosso](#)

[Pollo alla birra](#)

INGREDIENTI PER FARE IL POLLO CON I PEPERONI

POLLO (cosce e sovracosce) - 1 kg

POMODORI PELATI 400 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

100 ml

PEPERONI dolci - 3

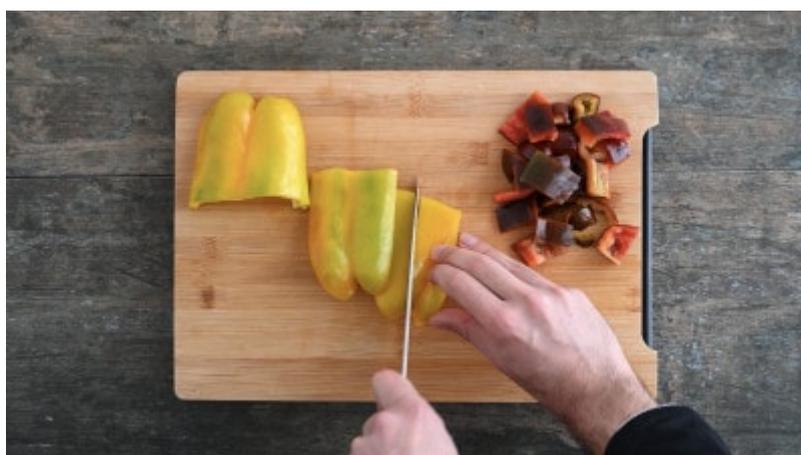
VINO BIANCO 1 bicchiere

SALE

PEPE NERO

COME FARE IL POLLO CON I PEPERONI

- 1 Ecco come cucinare il pollo con i peperoni in casa: per prima cosa pulisci i peperoni. Elimina i filamenti interni e i semi, poi tagliali prima a listarelle e in ultimo a pezzetti.





- 2 In un tegame capiente, scalda l'olio e metti a rosolare il pollo senza pelle. Aggiusta di sale e pepe e cuoci per 15 minuti, fino a che la carne sarà ben rosolata in tutte le parti. A questo punto sfuma con il vino bianco.



- 3 Quando l'alcol sarà evaporato aggiungi i peperoni e i pomodori pelati, precedentemente schiacciati con una forchetta. Mescola bene e copri con un coperchio.



4 Cuoci a fiamma dolce per circa 1 ora, controlla e mescola di tanto in tanto. Non appena il

pollo con i peperoni è pronto, togliilo dal fuoco e servilo caldissimo.



CONSERVAZIONE

Il pollo con i peperoni si può conservare in frigorifero per 1-2 giorni al massimo.