

SECONDI PIATTI

Pollo con peperone in agrodolce

di: *La cuisinière parisienne*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 1 petto di pollo
- 1 peperone rosso
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 3-4 cucchiaini di salsa ketchup
- 1 pizzico di peperoncino
- 1 ciuffo di prezzemolo tritato
- 15 g di pinoli (facoltativo)
- sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare il petto di pollo a dadini ed il peperone a cubetti.



- 2 Mettete l'olio in una padella antiaderente il pollo, il peperone, il prezzemolo, i pinoli, il peperoncino, 2 cucchiari di ketchup, sale e pepe.



3 Fate cuocere a fuoco moderato e mescolare di tanto in tanto.

Un paio di minuti prima del termine della cottura aggiungere il restante ketchup.

