

SECONDI PIATTI

Pollo con peperoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

POLLO a pezzi - 800 gr

PEPERONI gialli e rossi - 4

POMODORI CILIEGINI 7

CIPOLLE BIANCHE ½

CIPOLLE ROSSE ½

VINO BIANCO SECCO ½ bicchieri

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativo - 1

PREPARAZIONE

- 1 Fiammeggiare il pollo per rimuovere eventuali piume e peluria residua, lavarlo e asciugarlo.

Pulire i peperoni e tagliarli a falde, tagliare la cipolla a fettine e i pomodorini a metà.

In una padella capiente versare un filo d'olio con le due metà di cipolla bianca e rossa a fettine sottili. Quando la cipolla inizia appena a dorarsi, aggiungere il pollo e farlo rosolare da tutte le parti.



2 Aggiungere il sale e pepe, insaporire qualche altro minuto, sfumare con vino bianco.

Dopo che l'alcol è evaporato aggiungere i peperoni e i pomodorini.



3 Cuocere qualche minuto a fuoco vivace, poi coprire con un coperchio e continuare la cottura girando ogni tanto per non far attaccare il cibo sul fondo e per far amalgamare

bene i vari sapori in cottura.