

SECONDI PIATTI

# Pollo con peperoni e capperi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **50 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

POLLO 1 kg  
PEPERONI 2  
CAPPERI SOTTO SALE 50 gr  
CIPOLLE ½  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

Ma cosa c'è di più buono e saporito di un piatto rustico di **pollo con capperi e peperoni**?? La ricetta è facilissima e in men che non si dica porterete in tavola un super secondo, talmente buono che i vostri commensali si leccheranno i baffi! Pochi ingredienti, contorno incluso e tantissimo sapore...Che altro si può chiedere ad un pollo??Provate questa ricetta dal successo incredibile e se amate i piatti gustosi vi invitiamo a realizzare anche il [coniglio brasato](#), ottimo davvero!

## PREPARAZIONE

- 1 Per fare il **pollo con capperi e peperoni**, tagliate il pollo in quarti, lavatelo sotto l'acqua corrente per eliminare gli eventuali grumi di sangue.

In una padella dai bordi alti soffriggete la cipolla affettata con un filo d'olio, aggiungete i peperoni tagliati a listarelle e fate cuocere per 10 minuti a fiamma dolce.



- 2 A questo punto aggiungete anche i capperi precedentemente sciacquati dal sale di conserva.



**3** Salate e pepate il pollo e trasferitelo in una teglia da forno.



**4** Infornatelo per 20 minuti a 150°C, quindi sfumatelo con il vino bianco, unitelo al composto di peperoni e capperi e lasciate cuocere il tutto in forno per altri 20 minuti a 180°C.

