

SECONDI PIATTI

# Pollo in salsa piccante

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Basilicata**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **120 min**    COTTURA: **80 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

POLLO 1

POMODORI CILIEGINI 400 gr

CIPOLLE 1

VINO BIANCO ½ bicchieri

BASILICO 4 foglie

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

La carne di pollo è una carne bianca fantastica perché si cuoce abbastanza velocemente ed è decisamente versatile. Molto digeribile, si dà infatti anche ai bambini durante lo svezzamento. Se volete farla in maniera fantastica, se amate soprattutto i sapori particolari, vi consigliamo oltre al classico [pollo al curry](#) questa variante con salsa piccante. Ottima davvero per chi non si lascia intimidire dalle scoville!

# PREPARAZIONE

- 1 Fate soffriggere la cipolla in olio in una padella, quindi aggiungetevi il pollo tagliato in pezzi e fatelo rosolare uniformemente.



- 2 Sfumate il vino e lasciate evaporare la parte alcolica dello stesso.



- 3 Unite, a questo punto, i pomodori tagliati, il basilico ed i peperoncini amalgamando tutti gli ingredienti.



4 Infine, coprite la padella e lasciate cuocere il tutto a fuoco basso per circa un'ora.