

SECONDI PIATTI

# Spezzatino di pollo con i peperoni

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *30 min*    COTTURA: *40 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



## INGREDIENTI

PETTO DI POLLO 500 gr  
PEPERONI ROSSI 1  
PEPERONI GIALLI 1  
PASSATA DI POMODORO 200 ml  
CIPOLLE media - 1  
FARINA 00 1 cucchiaio da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiari da tavola  
TIMO 1 rametto  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
BASILICO

## PREPARAZIONE

- 1 Arrostate i peperoni sulla fiamma, sciacquateli sotto l'acqua corrente in modo da eliminare la pelle e tagliateli a listarelle (oppure potete anche lasciarli in forno caldo per circa 15 minuti).

A parte tritate la cipolla e fatela soffriggere nell'olio d'oliva extravergine in una casseruola d'alluminio.

Aggiungete la polpa di pollo tagliata a bocconcini.



- 2 Spolverate i bocconcini con la farina, rosolate per qualche minuto nella casseruola, bagnate con il vino bianco e lasciate evaporare.





3 Aggiungete il pomodoro, unite le listarelle di peperoni e le erbe aromatiche.



4 Cuocete per 10 minuti a fuoco dolce.

Servite lo spezzatino di peperoni ben caldo e se lo gradite, accompagnatelo con del riso lessato e condito con burro e formaggio.