

# POLLETTI CON PEPERONATA

Ingredienti per 2 persone:

- 2 polletti o galletti
- sale
- 4 rametti di timo
- 8 foglie di basilico
- 4 pezzetti di scorza di limone
- 2 cucchiaini di paprica dolce
- 60 g di burro

Per la peperonata:

- 1 peperone rosso
- 1 peperone giallo
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- 40 g di scalogno tritato
- sale
- 3 cucchiai di vino bianco secco

Pulite i polletti, lavateli sotto l'acqua corrente e asciugateli tamponandoli con carta assorbente da cucina.

Cospargete i volatili all'interno e all'esterno con il sale necessario, quindi inserite nella cavità addominale di ciascuno di essi due rametti di timo, quattro foglioline di basilico, due pezzetti di scorza di limone e un pizzico di paprica dolce.

Fate fondere dolcemente il burro in una casseruola, mettetevi i polletti e fateli rosolare a fuoco vivo da ogni lato, quindi proseguite la cottura a calore moderato per circa 30 minuti, bagnandoli di tanto in tanto con il loro fondo di cottura.

Lavate e asciugate i peperoni, divideteli a metà, privateli dei semi e delle membrane bianche interne, infine tagliate la polpa a dadini.

Fate rosolare lo scalogno tritato in una casseruola con l'olio d'oliva, a calore moderato per 5 minuti, quindi aggiungete i peperoni e lasciate insaporire tutt'assieme per 2-3 minuti, mescolando continuamente con un cucchiaio di legno.

Condite la verdura con il sale necessario, bagnatela col vino e portatela a cottura (occorrono circa 15 minuti).

Servite la peperonata insieme ai polletti.

Se desiderate una presentazione particolarmente decorativa, cuocete separatamente il peperone giallo e quello rosso e disponeteli sui piatti in mucchietti distinti.