

POLLO AI PEPERONI 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di pollo
- 500 g di peperoni
- 300 g di passata di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe

Mette l'olio in un tegame e fatevi imbiondire dell'aglio, aggiungete il pollo precedentemente tagliato in pezzi piccoli e fate rosolare.

Insaporite con sale e pepe e aggiungete il vino bianco.

Quando il vino sarà evaporato, aggiungete la salsa di pomodoro e i peperoni precedentemente arrostiti, spellati e tagliati a listelli.

Lasciare il tutto sul fornello per ancora 15 minuti per permettere al pollo di insaporirsi.

Servite caldo.

Accorgimento: la passata e i peperoni devono essere aggiunti quando il pollo non è completamente cotto.

Considerate che deve stare sul fornello per altri 15 minuti.