

POLLO AI PEPERONI 2

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 1 cipolla
- 400 g di polpa di pomodoro
- 2 peperoni
- 100 g di olive nere snocciolate
- vino bianco secco
- 1 pizzico di timo
- poco olio d'oliva
- sale
- pepe

Soffriggere la cipolla affettata con poco olio, rosolarvi il pollo a pezzetti.
Unire sale, pepe e vino e far evaporare.
Unire i peperoni a pezzetti, la polpa di pomodoro passata e il timo.
Coprire e cuocere lentamente per 45 minuti, mescolando ogni tanto.
10 minuti prima di togliere dal fuoco unire le olive.
Servire caldissimo.