

POLLO AL PEPERONE

Ingredienti per 4 persone:

- 1 pollo
- 3 pomodori
- 4 peperoni gialli
- 400 g di fagiolini
- burro
- olio d'oliva
- 1 cipolla
- sale
- prezzemolo
- limone

Pulite il pollo e tagliatelo a pezzi, mettetelo in una padella con il sale, l'olio e una cipolla tritata e lasciate rosolare per 15 minuti.

Aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e il prezzemolo tritato, cuocete per 1 ora e mezzo mescolando continuamente.

In una padella a parte, cuocete con dell'olio e dell'aglio, i peperoni gialli tagliati a fette.

Condite, a parte, con olio e succo di limone, 400 g di fagiolini che avrete precedentemente lessato.

Servite mettendo intorno al vassoio i peperoni, poi il pollo e al centro i fagiolini.